

FG88S
FG87S

Horno microondas

Instrucciones para el usuario y guía de cocción

imagine las posibilidades

Gracias por adquirir este producto Samsung.
Registre el producto en

www.samsung.com/register



Este manual está impreso en papel 100 % reciclado.





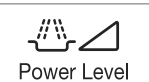
ESPAÑOL

ÍNDICE

GUÍA DE BÚSQUEDA RÁPIDA

Si desea cocinar algo.

1. Coloque la comida en el horno.
Seleccione el nivel de potencia pulsando el botón una o más veces.

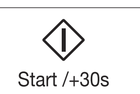


2. Pulse los botones (▽) y(△) según sea necesario.



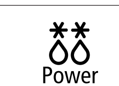
3. Pulse el botón.

Resultado: La cocción dará comienzo. El horno emite cuatro pitidos cuando la cocción ha terminado.

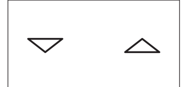


Si desea descongelar comida automáticamente.

1. Coloque la comida congelada en el horno.
Seleccione el tipo de comida que desee cocinar pulsando el botón **Descongelación** () una o más veces.



2. Ajuste el peso pulsando los botones (▽) y (△).



3. Pulse el botón ().



Si desea añadir 30 segundos extra.

Deje la comida en el horno.
Pulse el botón **+30s** una o más veces por cada 30 segundos extra que desee añadir.



Si desea cocinar algo al grill.

1. Pulse el botón ꟺ.



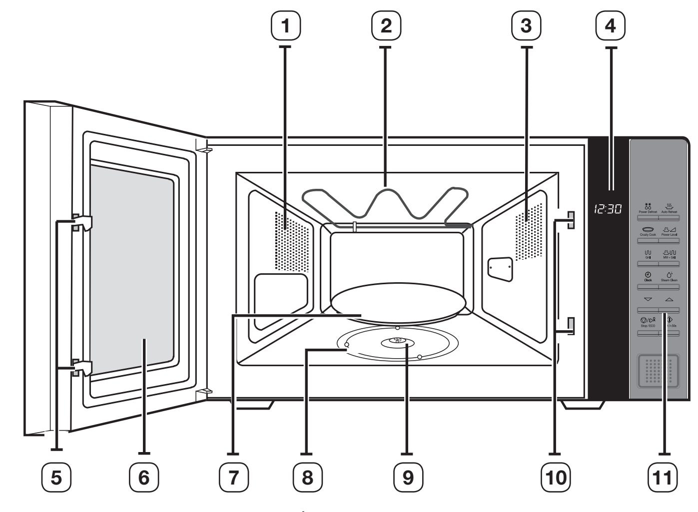
2. Seleccione el tiempo de cocción pulsando los botones (—) y (+).



3. Pulse el botón ◇.



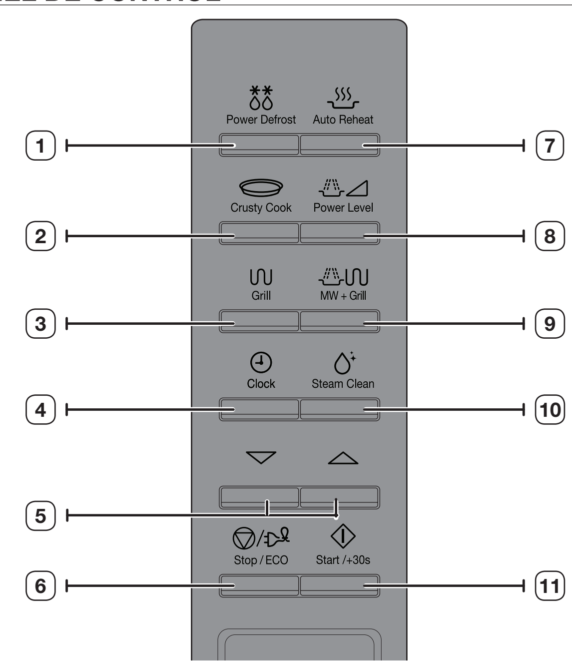
HORNO



1. ORIFICIOS DE VENTILACIÓN
2. GRILL
3. LUZ
4. PANTALLA
5. PESTILLOS DE LA PUERTA
6. PUERTA
7. PLATO GIRATORIO
8. ARO GIRATORIO
9. ACOPLADOR
10. ORIFICIOS DE LAS TRABAS DE SEGURIDAD
11. PANEL DE CONTROL

ESPAÑOL

PANEL DE CONTROL



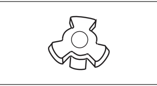
1. BOTÓN DE DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA
2. SELECCIÓN DE TOSTADO
3. SELECCIÓN DEL MODO GRILL
4. CONFIGURACIÓN DEL RELOJ
5. BOTONES ARRIBA (△)/ABAJO (▽) (tiempo de cocción, peso y tamaño de la ración)
6. BOTÓN DE PARADA/AHORRO DE ENERGÍA
7. SELECCIÓN DEL RECALENTAMIENTO AUTOMÁTICO
8. SELECCIÓN DEL MODO DEL NIVEL DE POTENCIA/ MICROONDAS
9. SELECCIÓN DEL MODO COMBI
10. BOTÓN LIMPIEZA CON VAPORIZACIÓN
11. BOTÓN INICIO/+30 seg

ACCESORIOS

Según el modelo que haya adquirido, dispondrá de diversos accesorios que podrá usar de distintas maneras.

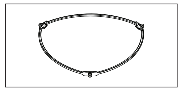
1. **Acoplador**, ya colocado en el eje del motor en la base del horno.

   Objetivo: El acoplador acciona el plato giratorio.



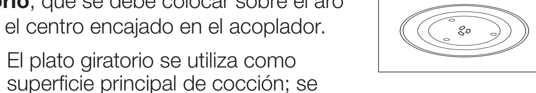
2. **Aro giratorio**, que se debe colocar en el centro del horno.

   Objetivo: El aro giratorio aguanta el plato giratorio.



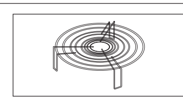
3. **Plato giratorio**, que se debe colocar sobre el aro giratorio con el centro encajado en el acoplador.

   Objetivo: El plato giratorio se utiliza como superficie principal de cocción; se puede extraer fácilmente para su limpieza.



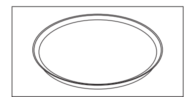
4. **Parrilla para grill**, que se debe colocar en el plato giratorio.

   Objetivo: La parrilla metálica se puede utilizar en la cocción al grill y combinada.



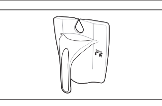
5. **Placa tostadora,** consulte las páginas 13 a 15.

   Objetivo: La placa tostadora al usar la función de tostado automático o tostado manual.



6. **Recipiente de agua limpia,** consulte la página 12.

   Objetivo: El recipiente de agua se puede utilizar para limpiar.



☛ NO ponga en marcha el microondas sin el aro ni el plato giratorios.



USO DE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES

Acaba de adquirir un horno microondas SAMSUNG. El manual de instrucciones contiene importante información sobre la cocción con el horno microondas:

- Precauciones de seguridad
- Instrucciones de uso
- Accesorios y utensilios de cocina apropiados
- Consejos de cocina

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

Instrucciones importantes de seguridad.
LÉALAS ATENTAMENTE Y GUÁRDELAS PARA FUTURAS CONSULTAS.
Antes de utilizar el horno compruebe que se siguen las instrucciones siguientes.

- Utilice este aparato sólo para las funciones propias que se describen en este manual. Las instrucciones de advertencia y de seguridad de este manual no cubren todas las posibles situaciones que pueden ocurrir. Es responsabilidad del usuario utilizar el sentido común, la precaución y los cuidados necesarios para instalar, mantener y utilizar este aparato.
- Ya que las siguientes instrucciones de funcionamiento se aplican a varios modelos, las características de este horno microondas pueden variar ligeramente de las descritas en este manual y quizás no sean aplicables todas las advertencias. Si tiene cualquier consulta o duda, puede ponerse en contacto con el centro de servicio más cercano o buscar ayuda e información en línea en www.samsung.com.
- Este horno microondas sólo se puede utilizar para calentar alimentos. Es sólo para uso doméstico. No caliente tejidos ni cojines rellenos, ya que podrían arder y provocar un incendio. El fabricante no se hace responsable de los daños derivados de un uso inadecuado o incorrecto de este aparato.
- Si no mantiene el horno limpio puede que se deteriore la superficie, lo que podría restar efectividad a la vida del aparato y provocar riesgos innecesarios.



DESCRIPCIÓN DE LOS SÍMBOLOS E ICONOS



Prácticas de riesgo o no seguras que pueden provocar **graves lesiones personales o la muerte**.



Prácticas de riesgo o no seguras que pueden provocar **lesiones personales leves o la muerte**.

 Advertencia: riesgo de incendio

 Advertencia: superficie caliente

 Advertencia: electricidad

 Advertencia: material explosivo

 NO intentar.

 NO desmontar.

 NO tocar.

 Seguir las indicaciones explícitamente.

 Desenchufar el cable de alimentación de la toma de la pared.

 Comprobar que el aparato está conectado a tierra para impedir descargas eléctricas.

 Llamar al centro de servicio para obtener ayuda.

 Notas

Importante

PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA DOSIS EXCESIVA DE ENERGÍA DE MICROONDAS.

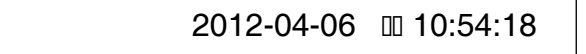
Si no tiene en cuenta las siguientes precauciones de seguridad puede sufrir una exposición a la energía de las microondas perjudicial para su salud.

(a) Bajo ningún concepto intente hacer funcionar el horno con la puerta abierta, trate de forzar las trabas de seguridad (los pestillos de la puerta) ni inserte nada en los orificios de las trabas de seguridad.

(b) NO coloque ningún objeto entre la puerta del horno y la parte delantera, ni permita que se acumulen restos de comida o de productos de limpieza en las superficies de contacto. Asegúrese de que la puerta y las superficies de contacto de la puerta estén limpias pasándoles primero un trapo húmedo y luego un trapo suave y seco tras cada uso.

(c) Si el horno está dañado, NO lo haga funcionar hasta que no lo haya reparado un técnico cualificado por el fabricante. Es especialmente importante que la puerta del horno cierre correctamente y que no se produzcan daños en:

ESPAÑOL



(1) La puerta (curvada)
(2) Las bisagras de la puerta (rotas o flojas)
(3) Los cierres y las superficies de cierre

(d) Sólo el personal cualificado del servicio técnico del microondas, formado por el fabricante, debe reparar y ajustar el horno.

Este producto es un equipo ISM del grupo 2 de Clase B. La definición del grupo 2 incluye todos los equipos ISM en los que intencionadamente se genera energía de radio-frecuencia que se utiliza en forma de radiación electromagnética para el tratamiento del material, así como equipos EDM y de soldadura por arco.
Los equipos de la Clase B son apropiados para su uso en establecimientos domésticos y en establecimientos conectados directamente a una red de suministro de energía de bajo voltaje en edificios de uso doméstico.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Asegúrese de que estas precauciones se tengan siempre en cuenta.

ADVERTENCIA				
Sólo el personal cualificado debe modificar o reparar el horno.	✓	✓	✓	✓
No caliente líquidos ni otros alimentos en recipientes sellados en la función microondas.	✓	✓	✓	✓
Para mayor seguridad, no utilice limpiadores de agua a alta presión ni de chorro de vapor.	✓	✓	✓	✓
No instale este aparato cerca de un calentador ni de materiales inflamables; en un lugar con humedad, aceite o polvo, que esté expuesto a la luz directa del sol o al agua, o donde pueda haber fugas de gas; sobre una superficie desnivelada	✓	✓	✓	✓
El aparato debe conectarse a tierra de acuerdo con las normas locales y nacionales.	✓	✓	✓	✓
Elimine regularmente cualquier sustancia extraña como polvo o agua de los terminales y los puntos de contacto del enchufe de alimentación con un paño seco.	✓	✓	✓	✓
No tire del cable de alimentación, no lo doble excesivamente ni coloque objetos pesados encima.	✓	✓	✓	✓
En caso de fuga de gas (como propano, LP, etc.) ventile inmediatamente sin tocar el enchufe de alimentación.	✓	✓	✓	✓
No toque el cable de alimentación con las manos húmedas.	✓	✓	✓	✓
No apague el aparato desenchufando el cable de alimentación mientras el horno está funcionando.	✓	✓	✓	✓
No introduzca los dedos ni sustancias extrañas. Si ha penetrado en el aparato cualquier sustancia extraña como agua, desenchufe el cable y póngase en contacto con el centro de servicio técnico más cercano.	✓	✓	✓	✓
No aplique una fuerza excesiva sobre el aparato ni permita que reciba impactos.	✓	✓	✓	✓
No coloque el horno sobre un objeto frágil, como el fregadero o un objeto de vidrio.	✓	✓		
No utilice benceno, disolventes, alcohol, limpiador con vaporizador o alta presión para limpiar el aparato.	✓	✓	✓	✓
Asegúrese de que el voltaje, la frecuencia y la corriente sean los que se indican en las especificaciones del producto.	✓	✓		✓
Enchufe firmemente el cable de alimentación en el enchufe de la pared. No utilice un adaptador de enchufes múltiples, un cable alargador ni un transformador eléctrico.	✓	✓	✓	
No cuelgue el cable de alimentación de un objeto metálico, ni lo introduzca entre objetos ni detrás del horno.	✓	✓	✓	
No utilice un enchufe o un cable de alimentación dañados o una toma de pared que esté floja. Si el enchufe o el cable están dañados póngase en contacto con el centro de servicio más cercano.	✓	✓	✓	✓
Los aparatos no están preparados para funcionar con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia separado.	✓	✓		
No vierta ni rocíe agua directamente dentro del horno.	✓	✓		
No coloque objetos sobre el horno, en el interior o en la puerta del horno.	✓	✓	✓	
No rocíe materiales volátiles, como insecticidas, sobre la superficie del horno.	✓	✓		
No deje que los niños jueguen con el electrodoméstico. Mantenga a los niños alejados de la puerta cuando la abra o la cierre ya que podría golpearlos o pillarles los dedos.	✓	✓	✓	✓
El electrodoméstico no está preparado para instalarlo en vehículos, caravanas o similares.	✓	✓	✓	✓



⊘	No almacene materiales inflamables en el horno. Tenga especial cuidado cuando prepare platos o bebidas que contengan alcohol, ya que los vapores pueden entrar en contacto con alguna parte caliente del horno.	✓		✓	✓
⊘	Este horno microondas es para usar sólo sobre un mostrador, no se puede instalar en el interior de un armario. (Sólo modelo de encimera)	✓	✓	✓	✓
★	**ADVERTENCIA:** El aparato y las partes accesibles se calientan durante el uso. Evite tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años deben permanecer alejados del horno a menos que estén vigilados continuamente.	✓	✓	✓	✓
★	**ADVERTENCIA:** No permita que los niños utilicen el horno sin supervisión si no les ha dado las instrucciones correctas para que puedan utilizar el horno de manera segura y saben el peligro que entraña hacer mal uso de él.	✓	✓	✓	✓
★	Este aparato lo pueden utilizar niños mayores de 8 años y personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o faltas de experiencia y conocimiento, siempre que hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los riesgos que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben hacer la limpieza y el mantenimiento sin vigilancia.	✓	✓	✓	✓
⊘	**ADVERTENCIA:** Si la puerta o los cierres de ésta están dañados no se debe usar el horno hasta que no lo haya reparado una persona competente.	✓	✓	✓	✓
★	El horno debe estar colocado en la posición correcta y a una altura que permita el fácil acceso a su interior y a los controles.	✓	✓	✓	✓
⊘	**ADVERTENCIA:** Es arriesgado que otra persona que no sea la adecuada realice la reparación, ya que ésta entraña la retirada de una cubierta que protege contra la exposición a la energía de las microondas.	✓		✓	✓
⊘	**ADVERTENCIA:** Cuando vaya a reemplazar la lámpara, desenchufe el aparato de la corriente eléctrica para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica.	✓	✓	✓	
⊘	**ADVERTENCIA:** Los líquidos y otros alimentos no deben calentarse en recipientes cerrados, ya que tienen tendencia a explotar.	✓		✓	✓
⊘	**ADVERTENCIA:** Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Para evitar quemaduras, no deje que los niños se acerquen.	✓		✓	
★	El aparato se calienta durante su uso. Evite tocar los elementos calefactores del interior del horno.	✓		✓	✓

★	**ADVERTENCIA:** El contenido de los biberones y de los tarros de papilla debe agitarse o removerse y comprobar su temperatura antes de dárselo al niño para evitar que se queme.			✓	
★	**ADVERTENCIA:** Durante el calentamiento de bebidas en el microondas pueden producirse ebulliciones eruptivas con retraso, por lo que debe tener cuidado al manejar el recipiente. Para evitarlo, deje reposar SIEMPRE por lo menos durante 20 segundos después de apagar el horno para que se iguale la temperatura. Remueva mientras se calienta, si es necesario, y remueva SIEMPRE después de calentar. En caso de quemaduras, siga las instrucciones de PRIMEROS AUXILIOS: • Sumerja la zona quemada en agua fría durante al menos 10 minutos. • Cúbrala con una gasa seca y limpia. • No aplique cremas, aceites ni lociones.		✓	✓	✓
★	Este electrodoméstico no está pensado para que lo usen personas (incluidos los niños) con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o faltas de conocimiento y experiencia, sin la supervisión o las indicaciones de una persona responsable que garantice un uso seguro del aparato.	✓	✓	✓	✓
★	Antes de utilizar el horno por primera vez, debe hacerlo funcionar con agua durante 10 minutos.	✓	✓	✓	✓
★	Este horno microondas debe colocarse de modo que el enchufe sea accesible. Si el horno genera ruidos extraños, olor a quemado o humo, desconéctelo inmediatamente y llame al centro de servicio técnico más cercano.	✓	✓	✓	✓
⊘	Durante la limpieza las superficies pueden calentarse más de lo normal, por lo que se debe mantener a los niños alejados del horno (sólo modelos con la función de limpieza)		✓	✓	
⊘	Los restos de los derrames deben eliminarse antes de efectuar la limpieza y durante ésta se pueden dejar dentro del horno los utensilios especificados en el manual. (sólo modelos con la función de limpieza)	✓	✓	✓	✓
★	Después de la instalación, el aparato se debe poder desconectar de la fuente de alimentación. Para facilitar la desconexión el enchufe debe estar accesible. También se puede montar un interruptor en el cable fijo de acuerdo con las normas de cableado. (sólo modelo empotrado)	✓	✓	✓	✓
✆	Si se daña el cable de alimentación, para evitar incidentes, deberá sustituirlo el fabricante, su técnico de reparación o una persona igualmente cualificada.		✓		





ADVERTENCIA: Cuando el aparato funciona en el modo de combinación, los niños solo lo deben utilizar bajo la vigilancia de los adultos debido a la temperatura generada.	✔		
La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato está en funcionamiento.	✔		
La puerta y la superficie exterior pueden calentarse cuando el aparato está en funcionamiento.	✔		

PRECAUCIÓN				
Utilice sólo utensilios que sean aptos para el microondas; NO utilice recipientes metálicos, vajillas con adornos dorados o plateados, pinchos, tenedores, etc. Retire los cierres metalizados de las bolsas de papel o de plástico. Motivo: Se pueden producir chispas o arcos eléctricos que dañen el horno.	✔		✔	✔
Cuando caliente alimentos en recipientes de papel o plástico, vigile el horno ya que existe un riesgo de incendio.	✔		✔	
No utilice el horno microondas para secar papeles ni tejidos.	✔		✔	✔
Utilice tiempos más cortos para cantidades pequeñas de alimentos para prevenir el sobrecalentamiento o que éstos se quemen.	✔		✔	✔
Si nota humo, apague o desenchufe el aparato y mantenga la puerta cerrada para sofocar las llamas.	✔		✔	✔
Limpie el horno con regularidad y retire cualquier resto de comida.	✔	✔		✔
No sumerja en agua ni el cable de alimentación eléctrica ni el enchufe, y mantenga el cable alejado del calor.	✔	✔		
No caliente en el microondas los huevos con la cáscara ni los huevos cocidos, ya que podrían explotar aun después de finalizar el tiempo de calentamiento. No caliente tampoco recipientes, botellas ni tarros herméticos o sellados al vacío, frutos secos con cáscara, tomates, etc.			✔	✔
No cubra las ranuras de ventilación con papel o trapos. Podrían incendiarse al contacto con el aire caliente que sale del horno por las ranuras. El horno puede sobrecalentarse y apagarse automáticamente. Permanecerá apagado hasta que se enfríe lo suficiente.	✔		✔	
Utilice siempre guantes de horno para sacar un plato del horno a fin de evitar quemaduras accidentales.			✔	
No toque los elementos calefactores ni las paredes del interior del horno hasta que éste se haya enfriado.			✔	
Remueva los líquidos durante o después de calentarlos, y déjelos reposar durante 20 segundos por lo menos para evitar derrames.			✔	
Al abrir la puerta, manténgase a una distancia de medio metro del aparato para evitar quemarse si sale aire caliente o vapor.			✔	
No ponga en marcha el microondas si está vacío. El microondas se apagará automáticamente a los 30 minutos por razones de seguridad. Es aconsejable dejar siempre un vaso con agua en el interior para absorber las microondas si se pone en marcha el horno accidentalmente.	✔			✔
No use limpiadores abrasivos ni útiles metálicos afilados para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que pueden rayar la superficie y producirse rotura del cristal.	✔			✔
Instale el horno de acuerdo con las distancias especificadas en este manual (consulte Instalación del horno microondas)	✔		✔	
Tenga cuidado cuando conecte otros aparatos eléctricos en las tomas de corriente cercanas al horno.	✔	✔	✔	

CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO (RIFIUTI ELETTRICI ED ELETTRONICI)

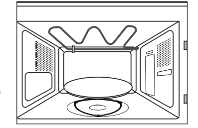
(Applicabile nell'Unione Europea e in altri paesi europei con sistema di raccolta differenziata)

Il marchio riportato sul prodotto, sugli accessori o sulla documentazione indica che il prodotto e i relativi accessori elettronici (quali caricabatterie, cuffia e cavo USB) non devono essere smaltiti con altri rifiuti domestici al termine del ciclo di vita. Per evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute causati dall'inopportuno smaltimento dei rifiuti, si invita l'utente a separare il prodotto e i suddetti accessori da altri tipi di rifiuti e di riciclarli in maniera responsabile per favorire il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali.

Gli utenti domestici sono invitati a contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto o l'ufficio locale preposto per tutte le informazioni relative alla raccolta differenziata e al riciclaggio per questo tipo di materiali.

Gli utenti aziendali sono invitati a contattare il proprio fornitore e verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto. Questo prodotto e i relativi accessori elettronici non devono essere smaltiti unitamente ad altri rifiuti commerciali.

INSTALACIÓN DEL HORNO MICROONDAS



1. Retire todo el material de embalaje del interior del horno.
   Instale el aro giratorio y el plato giratorio.
   Compruebe que el plato giratorio gira sin problemas.

2. Este horno microondas debe colocarse de modo que el enchufe sea accesible.

☛ Si el cable de alimentación está dañado, se debe reemplazar por un cable especial o un conjunto proporcionado por el fabricante o su agente de servicio técnico.
Por motivos de seguridad personal, conecte el cable a una toma de CA de tierra de 3 clavijas, 230 voltios y 50 Hz. Si el cable de alimentación está dañado, se debe reemplazar por un cable especial.

☛ No instale el microondas en entornos húmedos o calientes, como las inmediaciones de un horno tradicional o un radiador. Deben respetarse las especificaciones de suministro eléctrico del horno, y cualquier prolongación del cable debe ser del mismo estándar que el cable de alimentación suministrado con el horno. Limpie el interior y los cierres de la puerta con un paño húmedo antes de utilizar el horno microondas por primera vez.

CONFIGURACIÓN DE LA HORA

El horno microondas tiene un reloj incorporado. Cuando se enciende, en la pantalla automáticamente se muestra ":0", "88:88" o "12:00".
Establezca la hora actual. La hora puede aparecer en formato de 24 o de 12 horas. Debe ajustar el reloj:

- Cuando instale por primera vez el horno microondas
- Después de un apagón eléctrico

No olvide volver a configurar el reloj cuando cambie del horario de verano al de invierno y viceversa.

1. | Para que aparezca la hora en... | Pulse el botón ◷... |
   |---|---|
   | Formato de 24 horas | Una vez |
   | Formato de 12 horas | Dos veces |

   Clock

2. Pulse los botones (▽) y (△) para ajustar la hora.

3. Pulse el botón ◷.

   Clock

4. Pulse los botones (▽) y (△) para ajustar los minutos.



5. Pulse el botón ◷.

   Clock

ESPAÑOL

QUÉ HACER EN CASO DE DUDA O SI TIENE UN PROBLEMA

Si se encuentra con alguno de los problemas enumerados a continuación, pruebe las soluciones que se le ofrecen.

Se trata de algo normal.

- Condensación dentro del horno.
- Flujo de aire alrededor de la puerta y de la cubierta exterior.
- Reflexión de luz alrededor de la puerta y de la cubierta exterior.
- Se produce un escape de vapor procedente de la puerta o los conductos de ventilación.

El horno no se inicia si pulsa el botón ⃟.

- ¿Está la puerta completamente cerrada?

La comida no se cuece en absoluto.

- ¿Ha ajustado el temporizador correctamente o pulsado el botón ⃟?
- ¿Está la puerta cerrada?
- ¿Ha sobrecargado el circuito eléctrico de modo que los fusibles se han fundido o se ha producido un cortocircuito?

La comida se ha cocido de más o de menos.

- ¿Ha establecido la duración de cocción adecuada para este tipo de comida?
- ¿Ha seleccionado un nivel de potencia adecuado?

Se producen chasquidos o chispas dentro del horno (arcos eléctricos).

- ¿Utiliza un plato con adornos metálicos?
- ¿Ha dejado un tenedor u otro utensilio metálico dentro del horno?
- ¿Hay papel de aluminio muy cerca de las paredes interiores?

El horno provoca interferencias con radios o televisores.

- Puede que observe leves interferencias en televisores o radios cuando el horno esté en funcionamiento. Se trata de algo normal. Para solucionar el problema instale el horno lejos de televisores, radios y antenas.
- Si el microprocesador del horno detecta interferencias, puede que la pantalla vuelva a cero. Para resolver este problema, desconecte el cable de alimentación y vuelva a conectarlo. Restablezca la hora.

Si las pautas anteriores no le permiten solucionar el problema, póngase en contacto con su distribuidor local o el servicio posventa de SAMSUNG.

COCCIÓN/RECALENTAMIENTO

El procedimiento siguiente explica cómo cocer o recalentar comida.
Compruebe SIEMPRE los ajustes de cocción antes de dejar el horno funcionando solo.
En primer lugar, coloque la comida en el centro del plato giratorio. A continuación cierre la puerta.

1. Pulse el botón ⩊.



   Resultado: Aparecen las indicaciones de 800 W (máximo poder de cocción): Seleccione el nivel de potencia adecuado pulsando el botón (⩊) hasta que se visualice el voltaje correspondiente. Consulte la tabla de niveles de potencia.

2. Seleccione el tiempo de cocción pulsando los botones (▽) y (△) según sea necesario.



3. Pulse el botón ⃟.



   Resultado: La luz del horno se encenderá y comenzará a girar el plato giratorio.
   1) La cocción comienza; cuando termine, el horno emitirá cuatro pitidos.
   2) La señal que avisa del final pitará 3 veces (una cada minuto).
   3) La hora actual se muestra de nuevo.

Nunca active el horno microondas cuando esté vacío.

Si desea calentar un plato durante un periodo corto de tiempo a potencia máxima (800 W), pulse el botón **+30s** una vez por cada 30 segundos de tiempo de cocción. El horno empezará a funcionar inmediatamente.



NIVELES DE POTENCIA

Puede elegir entre los niveles de potencia que se indican a continuación.

Nivel de potencia	Salida	
	HORNO MICROONDAS	GRILL
ALTO	800 W	
MEDIO ALTO	600 W	
MEDIO	450 W	
MEDIO BAJO	300 W	
DESCONGELAR (❄)	180 W	
BAJO/MANTENER CALIENTE	100 W	
GRILL	-	1100 W
COMBI I	300 W	1100 W
COMBI II	450 W	1100 W
COMBI III	600 W	1100 W



Si selecciona un nivel de potencia superior, el tiempo de cocción se debe reducir.

Si selecciona un nivel de potencia inferior, el tiempo de cocción se debe aumentar.

AJUSTE DEL TIEMPO DE COCCIÓN

Puede aumentar el tiempo de cocción pulsando el botón +30s una vez por cada 30 segundos que se quieran añadir.

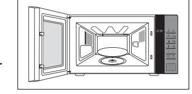
Pulse una vez el botón **+30s** por cada 30 segundos que desee añadir.



CÓMO DETENER LA COCCIÓN

Puede detener la cocción en cualquier momento para probar la comida.

1. Para detenerla temporalmente:
Abra la puerta.



Resultado: La cocción se detendrá. Para reanudar la cocción cierre la puerta y pulse de nuevo ◇.

2. Para detenerla completamente:
Pulse el botón ▽.



Resultado: La cocción se detiene. Si desea cancelar los ajustes de cocción, vuelva a pulsar el botón de **Parar** (▽).

☛ También puede cancelar un ajuste antes de comenzar, pulsando el botón **Parar** (▽).

CONFIGURACIÓN DEL MODO DE AHORRO DE ENERGÍA

El horno dispone de un modo de ahorro de energía. Esto facilita el ahorro de energía cuando no se utiliza el horno.

- Pulse el botón **Ahorro de energía** (ECO).
- Para salir del modo de ahorro de energía, abra la puerta y en la pantalla se verá la hora actual. El horno está operativo.



ESPAÑOL

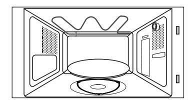
USO DEL LIMPIADOR CON VAPORIZACIÓN

El vapor que suministra el sistema de limpieza con vapor dejará empapada la superficie de la cavidad.
De esta manera, podrá limpiar fácilmente la cavidad del horno.

☛ Utilice esta función sólo cuando el horno se haya enfriado completamente. (Temperatura ambiente.)

☛ Utilice sólo agua normal, no agua destilada.

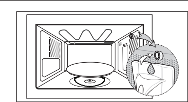
1. Abra la puerta.



2. Rellene el recipiente de agua hasta la línea guía del exterior. (La línea señala aproximadamente 50ml).

Más de 50 ml de agua pueden causar que el agua rebose a través del orificio. Asegúrese de no sobrepasar los 50 ml.

3. Inserte el recipiente de agua en el soporte superior en la pared derecha de la cámara de cocción.

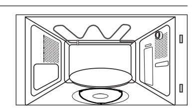


4. Cierre la puerta.

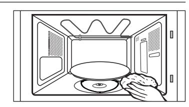
5. Pulse el botón **Limpieza con vapor** ( ). Se puede ver **VAPOR** durante la limpieza. Esto no es un fallo, **PERO EL VAPOR CUBRE LA** luz **INTERIOR.**



6. Abra la puerta.



7. Limpie la cavidad del horno con un paño seco. Retire el plato giratorio y la parrilla inferior con la ayuda de un papel de cocina.



⚠ El recipiente de agua sólo se puede utilizar en el modo **Limpieza con vapor**.

☛ Cuando cocine alimentos que no sean líquidos, retire el recipiente de agua, ya que puede dañar o quemar el horno microondas.

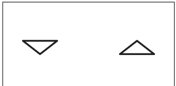
USO DE LA FUNCIÓN DE RECALENTAMIENTO AUTOMÁTICO

La función de recalentamiento automático tiene cuatro tiempos de cocción preprogramados.
No es necesario establecer los tiempos de cocción ni el nivel de potencia.
Puede ajustar el número de raciones pulsando los botones (▽) y (△).
En primer lugar, coloque la comida en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.

1. Seleccione el tipo de alimento que va a cocinar pulsando una o más veces el botón **Auto Recalentamiento** ( ).



2. Seleccione el tamaño de la ración pulsando los botones (▽) y (△). (Consulte la tabla contigua.)



3. Pulse el botón ◇.



Resultado: La cocción dará comienzo. Cuando haya acabado.

1) El horno emite cuatro pitidos.
2) La señal que avisa del final pitará 3 veces (una cada minuto).
3) La hora actual se muestra de nuevo.

Utilice sólo recipientes que sean aptos para el microondas.





CONFIGURACIÓN DEL RECALENTAMIENTO AUTOMÁTICO

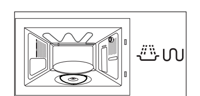
La siguiente tabla presenta los diversos programas de recalentamiento automático, cantidades, tiempos de espera y recomendaciones adecuadas.

Código/Alimento	Cantidad	Tiempo reposo	Recomendaciones
1. Comida preparada (refrigerada)	300-350 g 400-450 g	3 min	Coloque en un plato de cerámica y cubra con un film transparente para microondas. Este programa es adecuado para comidas que consten de 3 componentes (por ejemplo, carne con salsa, verduras y un acompañamiento como patatas, arroz o pasta).
2. Sopa/salsa (refrigeradas)	200-250 g 300-350 g 400-450 g	3 min	Vierta la sopa o salsa en un cuenco o un plato sopero de cerámica. Cubra la comida durante el calentamiento y el tiempo de reposo. Remuévala antes y después del tiempo de reposo.
3. Gratinado de pasta (congelada)	200 g 400 g	3 min	Coloque el gratinado de pasta congelada en una bandeja de pyrex de tamaño adecuado. Coloque el plato en la parrilla. Este programa es ideal para la pasta gratinada congelada como lasaña, macarrones o canalones.
4. Bebidas Café, leche, té, agua (a temperatura ambiente)	150 ml (1 taza) 250 ml (1 jarra)	1-2 min	Vierta el líquido en una taza (150 ml) o jarra (250 ml) de cerámica y sitúela en el centro del plato giratorio. Caliente sin cubrir. Remueva con cuidado antes y después del tiempo de reposo. Tenga cuidado al sacar las tazas (consulte las instrucciones de seguridad para líquidos).

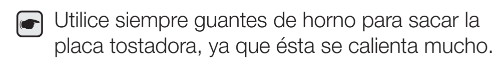
USO DE LA FUNCIÓN DE TOSTADO AUTOMÁTICO

Con la función de tostado automático, el tiempo de cocción se ajusta automáticamente. Se puede ajustar el número de raciones pulsando los botones (▽) y (△). Para empezar, coloque la placa tostadora en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.

1. Coloque la placa tostadora directamente en el plato giratorio y precaliéntelo con la combinación de microondas y grill superior. Pulse el botón **Combi** y ajuste el tiempo de precalentamiento (de 3 a 5 minutos) pulsando los botones (▽) y (△).



2. Pulse el botón ◇.

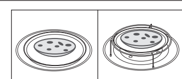


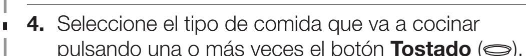
Utilice siempre guantes de horno para sacar la placa tostadora, ya que ésta se calienta mucho.



3. Abra la puerta del horno. Coloque la comida en la placa tostadora. Cierre la puerta.

Coloque la placa tostadora en la parrilla metálica (o plato giratorio) del microondas.

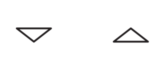




4. Seleccione el tipo de comida que va a cocinar pulsando una o más veces el botón **Tostado**.



5. Seleccione el tamaño de la ración pulsando los botones (▽) y (△). (Consulte la tabla contigua.)



6. Pulse el botón ◇.

Resultado: La cocción dará comienzo. Cuando haya acabado.
1) El horno emite cuatro pitidos.
2) La señal que avisa del final pitará 3 veces (una cada minuto).
3) La hora actual se muestra de nuevo.



Cómo limpiar la placa tostadora : Limpie la placa tostadora con agua caliente y detergente; aclare con agua limpia.

No utilice un cepillo de fregar ni una esponja dura, ya que podría dañar la capa superior. La placa tostadora no resiste los lavavajillas.

ESPAÑOL

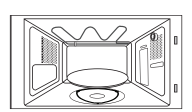
OPCIONES DE LA FUNCIÓN AUTOMÁTICA DE TOSTADO

La siguiente tabla presenta los diversos programas automáticos para que la comida quede crujiente, las cantidades, los tiempos de espera y las recomendaciones. Estos programas se ejecutan con una combinación de microondas y grill. Antes de usar la función de crujiente, recomendamos precalentar la placa tostadora en el plato giratorio durante 3 o 5 minutos, usando una combinación de 600 W y grill. Utilice manoplas para sacarlo.

Código/ Alimento	Tamaño porción	Tiempo pre-calentamiento (min)	Tiempo reposo (min)	Recomendaciones
1. Pizza congelada (-18 °C)	200 g 300 g 400 g	5 min	-	Precaliente la placa tostadora usando 600 W + grill. Coloque la pizza en la placa tostadora. Coloque la placa tostadora en la parrilla.
2. Baguettes congeladas	150 g (1 pieza) 250 g (2 piezas)	4 min	2-3 min	Precaliente la placa tostadora usando 450 W + grill. Si coloca una sola baguette en la placa tostadora, no la ponga en el centro; si coloca dos baguettes, póngalas una al lado de otra. Este programa es adecuado para baguettes que lleven verduras, jamón, queso, etc., y también para minipizzas.
3. Quiche/Tarta congeladas (-18 °C)	150 g (1 pieza) 300 g (1-2 unid.)	3 min	1-2 min	Precaliente la placa tostadora usando 600 W + grill. Coloque la quiche/tarta congelada en la placa tostadora. Coloque la placa tostadora en la parrilla.
4. Nuggets de pollo congelados	125 g 250 g	4 min	-	Precaliente la placa tostadora usando 600 W + grill. Unte la placa tostadora con una cucharada sopera de aceite. Distribuya uniformemente los nuggets de pollo. Dé la vuelta cuando el horno emita un pitido. Pulse el botón de inicio para continuar la cocción.

USO DE LA FUNCIÓN DE TOSTADO MANUAL

Esta placa tostadora permite que se dore no sólo la parte superior de la comida con el grill, sino también la parte inferior se vuelve crujiente y dorada debido a la alta temperatura de la placa tostadora. Varios elementos que puede preparar en la placa tostadora se pueden encontrar en el diagrama (consulte la página siguiente). La placa tostadora también se puede utilizar para panceta, huevos, salchichas, etc.



1. Coloque la placa tostadora directamente sobre el plato giratorio y precaliéntelo con la combinación de microondas y grill superior [600 W + Grill] siguiendo los tiempos y las instrucciones del diagrama.

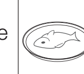
Utilice siempre guantes de horno para sacar la placa tostadora, ya que ésta se calienta mucho.

2. Si cocina alimentos como panceta y huevos, unte la placa con aceite para que se doren correctamente.

Observe que la placa tostadora tiene una capa de teflón que no es resistente a los arañazos. No use objetos puntiagudos, tal como un cuchillo, para cortar sobre la placa tostadora.

Use accesorios de plástico para evitar arañazos en la superficie de la placa tostadora o retire la comida de la placa antes de cortar.

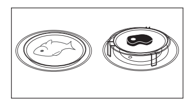
3. Coloque la comida en la placa tostadora.

No coloque ningún objeto en la placa tostadora que no sea resistente al calor (cuencos de plástico, por ejemplo).

No la coloque nunca sin el plato giratorio.

4. Coloque la placa tostadora en la parrilla metálica (o plato giratorio) del microondas.



5. Seleccione el tiempo y la potencia adecuada de cocción. (Consulte la tabla contigua.)

Cómo limpiar la placa tostadora : Limpie la placa tostadora con agua tibia y detergente y aclare con agua limpia. No utilice un cepillo de fregar ni una esponja dura, ya que podría dañar la capa superior. La placa tostadora no resiste los lavavajillas.



OPCIONES DE LA FUNCIÓN MANUAL DE TOSTADO

Es recomendable precalentar la placa tostadora directamente en el plato giratorio. Precaliente la placa tostadora con la función 600 W + Grill () durante 3-5 minutos. Siga los tiempos y las instrucciones de la tabla.

Alimento	Tamaño porción	Tiempo pre-calentamiento	Nivel	Tiempo cocción (min)	Recomendaciones
Panceta	4 lonchas (80 g)	3 min	600 W + Grill	3½-4	Precaliente la placa tostadora. Coloque las lonchas una junto a la otra. Coloque la placa tostadora en la parrilla.
Tomates al grill	200 g (2 piezas)	3 min	450 W + Grill	4-5	Precaliente la placa tostadora. Corte los tomates en mitades. Ponga un poco de queso encima. Colóquelos en círculo en la placa tostadora. Coloque la placa tostadora en la parrilla.
Patatas asadas	250 g 500 g	3 min	600 W + Grill	5-6 8-9	Precaliente la placa tostadora. Corte las patatas en mitades. Póngalas en la placa tostadora con el lado cortado hacia abajo. Colóquelas en círculo. Coloque la placa en la parrilla.
Hamburguesa congelada	2 unidades (125 g)	3 min	600 W + Grill	7-7½	Precaliente la placa tostadora. Ponga las hamburguesas congeladas una junto a otra en la placa tostadora. Coloque la placa tostadora en la parrilla. Dé la vuelta después de 4-5 minutos.
Baguettes congeladas	200-250 g (2 piezas)	3 min	450 W + Grill	8-9	Precaliente la placa tostadora. Ponga las baguetes con la guarnición (por ejemplo, tomate-queso) una junto a otra sobre la placa. Coloque la placa tostadora en la parrilla.
Pizza congelada	300-400 g	5 min	450 W + Grill	9-11	Precaliente la placa tostadora. Coloque la pizza congelada en la placa tostadora. Coloque la placa tostadora en la parrilla.
Snacks de minipizza congelados	9 x 30 g (270 g)	3 min	300 W + Grill	9-10	Precaliente la placa tostadora. Distribuya los snacks de pizza uniformemente en la placa tostadora. Coloque la placa en la parrilla.
Pizza refrigerada	300-350 g	5 min	450 W + Grill	6½-7½	Precaliente la placa tostadora. Coloque la pizza fría en la placa. Coloque la placa tostadora en la parrilla.
Palitos de pescado congelados	150 g (5 piezas) 300 g (10 piezas)	4 min	600 W + Grill	7-8 9-10	Precaliente la placa tostadora. Unte la placa con 1 cucharada de aceite. Disponga los palitos encima formando un círculo. Gire después de 4 minutos (5 piezas) o 6 minutos (10 piezas).
Nuggets de pollo congelados	125 g 250 g	4 min	600 W + Grill	5-6 7-8	Precaliente la placa tostadora. Unte la placa tostadora con una cucharada de aceite. Coloque los nuggets de pollo en la placa. Coloque la placa tostadora en la parrilla. Gírelos después de 3 minutos (125 g) o 5 minutos (250 g).

ESPAÑOL

USO DE LA FUNCIÓN DE DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA

La función de descongelación rápida automática permite descongelar carne, aves, pescado y pan/pasteles. El tiempo de descongelación y el nivel de potencia se ajustan automáticamente.
Tan sólo debe seleccionar el programa y el peso.

Utilice sólo los recipientes que sean seguros para su uso en el microondas.

En primer lugar, coloque la comida congelada en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.

1. Seleccione el tipo de comida que va a cocinar pulsando una o más veces el botón **Descongelación** (⁂). (Consulte la tabla contigua.)



2. Ajuste el peso pulsando los botones (▽) y (△).
Es posible seleccionar hasta un máximo de 1500 g.



3. Pulse el botón ◇.



Resultado:

- La descongelación dará comienzo.
- El horno emitirá un pitido a mitad de la descongelación para recordarle que debe dar la vuelta a la comida.
- Pulse de nuevo el botón ◇ para terminar la descongelación.

También puede descongelar comida manualmente. Para ello, seleccione la función de cocción/recalentamiento del microondas con un nivel de potencia de 180 W. Consulte el apartado titulado "Cocción/Recalentamiento" en la página 10 para obtener más detalles.

CONFIGURACIÓN DE LA DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA

La siguiente tabla presenta los diversos programas de descongelación automática, cantidades, tiempos de espera y recomendaciones adecuadas. Retire el envoltorio antes de descongelar la comida. Coloque carne, ave, pescado y pan/pastel en un plato de cerámica.

Código/Alimento	Cantidad	Tiempo reposo	Recomendaciones
1. Carne	200-1500 g	20-60 min	Cubra los bordes con papel de aluminio. Dé la vuelta a la carne cuando el horno emita un pitido. Este programa es ideal para ternera, cordero, cerdo, filetes, carne en trozos y carne picada.
2. Aves	200-1500 g	20-60 min	Proteja las puntas de las patas y de las alas con papel de aluminio. Déle la vuelta cuando el horno emita un pitido. Este programa es ideal tanto para un pollo entero como para porciones.
3. Pescado	200-1500 g	20-50 min	Cubra la cola del pescado entero con papel de aluminio. Dé la vuelta cuando el horno emita un pitido. Este programa es ideal tanto para un pescado entero como para filetes.
4. Pan/Pasteles	125-625 g	5-20 min	Coloque el pan sobre un trozo de papel de cocina y gírelo tan pronto como el horno emita un pitido. Coloque el pastel en un plato de cerámica y, si es posible, gírelo tan pronto como el horno emita pitidos. (El horno seguirá funcionando y se detendrá cuando abra la puerta.) Este programa es ideal para todo tipo de pan, cortado o entero, así como para panecillos y baguettes. Coloque los panecillos en círculo. Este programa es ideal para todo tipo de pasteles, bollos, tartas de queso y hojaldres. No es aconsejable para masas finas o crujientes, pasteles de fruta y crema ni para pasteles con cobertura de chocolate.

Seleccione la función de descongelación manual con una potencia de 180 W si desea descongelar la comida manualmente. Si desea más información sobre la descongelación manual y los tiempos de descongelación, consulte la página 24.

SELECCIÓN DE LOS ACCESORIOS

Utilice recipientes aptos para el microondas; no use envases ni platos de plástico, vasos de cartón, servilletas, etc.

Si desea seleccionar una modalidad de cocción combinada (microondas y grill), utilice sólo platos que sean aptos para microondas y resistentes al horno.

Para obtener más detalles sobre los utensilios de cocina adecuados, consulte la Guía de utensilios de cocina en la página 19.

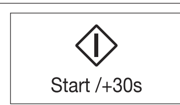
GRILL

El grill permite calentar y dorar los alimentos rápidamente, sin necesidad de utilizar microondas. Con este fin, se suministra con el microondas una parrilla para el grill.

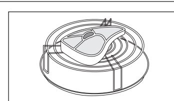
1. Precaliente el grill a la temperatura necesaria pulsando el botón **Grill** (⨆) y ajuste el tiempo de precalentamiento pulsando los botones (▽) y (△).



2. Pulse el botón ⟐.

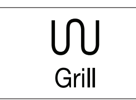


3. Abra la puerta y coloque la comida sobre la parrilla. Cierre la puerta.

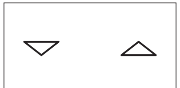


4. Pulse el botón ⨆.

   Resultado: Se visualizarán las siguientes indicaciones:



5. Seleccione el tiempo de cocción al grill pulsando los botones (▽) y (△). El tiempo de grill máximo es 60 minutos.



6. Pulse el botón ⟐.

   Resultado: La cocción al grill dará comienzo. Cuando haya acabado.
   1) El horno emite cuatro pitidos.
   2) La señal que avisa del final pitará 3 veces (una cada minuto).
   3) La hora actual se muestra de nuevo.



No se preocupe si el termostato se apaga y enciende durante la cocción al grill.Este sistema se ha diseñado para evitar un sobrecalentamiento del horno.

Utilice siempre guantes de horno cuando toque los platos que están dentro, ya que estarán muy calientes. Compruebe que el elemento que se calienta esté en posición horizontal.



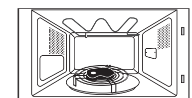
COMBINACIÓN DE MICROONDAS Y GRILL

También puede combinar la cocción por microondas con el grill para cocinar rápidamente y dorar al mismo tiempo.

Utilice SIEMPRE utensilios de cocina resistentes al horno y aptos para el microondas. Las bandejas de cerámica o de cristal son ideales ya que permiten que las microondas penetren en los alimentos uniformemente.

Utilice SIEMPRE manoplas cuando toque los recipientes que están dentro del horno, ya que estarán muy calientes.

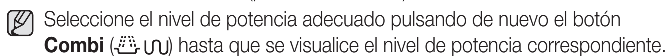
1. Abra la puerta del horno. Coloque la comida en la parrilla y ésta en el plato giratorio. Cierre la puerta.



2. Pulse el botón **Combinado** (MW + Grill).

   Resultado: Se visualizarán las siguientes indicaciones:
   MW + Grill (modalidad microondas y gril)
   600 W (potencia de salida)

MW + Grill



Seleccione el nivel de potencia adecuado pulsando de nuevo el botón **Combi** (MW + Grill) hasta que se visualice el nivel de potencia correspondiente.

No puede ajustar la temperatura del grill.

3. Seleccione el tiempo de cocción pulsando los botones (▽) y (△) según sea necesario. El tiempo de cocción máximo es 60 minutos.



4. Pulse el botón ◇.

   Resultado: La cocción por combinación dará comienzo. Cuando haya acabado.
   1) El horno emite cuatro pitidos.
   2) La señal que avisa del final pitará 3 veces (una cada minuto).
   3) La hora actual se muestra de nuevo.



La potencia máxima de las microondas para el modo combinado de grill y microondas es de 600 W.

DESCONEXIÓN DE LA ALARMA

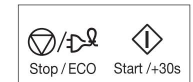
Puede desconectar la alarma siempre que lo desee.

1. Pulse los botones ▽ y ◇ al mismo tiempo.



   Resultado:
   - Se visualizarán las siguientes indicaciones:
     OFF
   - El horno no pita cada vez que se pulsa un botón.

2. Para conectar de nuevo la alarma, vuelva a pulsar los botones ▽ y ◇ al mismo tiempo.



   Resultado:
   - Se visualizarán las siguientes indicaciones:



   - El horno volverá a funcionar con el pitido.

CÓMO CERRAR DE MANERA SEGURA EL HORNO MICROONDAS

Su horno microondas incluye un programa especial de seguridad para niños, que permite "bloquear" el horno para impedir que éstos o cualquier desconocido pueda hacerlo funcionar de manera accidental.
El horno se puede bloquear en cualquier momento.

1. Pulse los botones ▽ y ⊙ al mismo tiempo.



   Resultado:
   - El horno se bloquea (no se puede seleccionar ninguna función).
   - La pantalla muestra "L".



2. Para desbloquear el horno, vuelva a pulsar los botones ▽ y ⊙ al mismo tiempo.

   Resultado: A continuación, podrá utilizar el horno normalmente.





GUÍA DE UTENSILIOS DE COCINA

Para cocinar alimentos en el horno microondas, las microondas deben poder penetrar en la comida, sin que sean absorbidas por el plato utilizado. Por lo tanto, debe tener cuidado al elegir los utensilios de cocina. Si éstos están marcados como seguros para microondas, no deberá preocuparse. En la siguiente tabla se detallan diversos tipos de utensilios de cocina y se indica si deben o no utilizarse en un horno microondas y cómo hacerlo.



Utensilios de cocina	Seguro para microondas	Comentarios
Papel de aluminio	✓ ✗	Se puede utilizar en pequeñas cantidades para evitar que determinadas áreas se cuezan demasiado. Si el papel de aluminio está demasiado cerca de las paredes del horno, o si se utiliza en grandes cantidades, pueden producirse arcos eléctricos.
Placa tostadora	✓	No la precaliente durante más de ocho minutos.
Porcelana y barro cocido	✓	La porcelana, la cerámica, la loza vidriada y la porcelana fina son normalmente adecuados, a menos que estén decorados con adornos metálicos.
Bandejas de cartón de poliéster desechables	✓	Algunos alimentos congelados vienen empaquetados en estas bandejas.
Envoltorios de comida rápida		
• Recipientes y vasos de poliestireno	✓	Se pueden utilizar para calentar comida. Una cocción excesiva puede hacer que el poliestireno se funda.
• Bolsas de papel o periódicos	✗	Pueden arder.
• Papel reciclado o adornos metálicos	✗	Pueden provocar arcos eléctricos.
Cristal		
• Utensilios para el horno	✓	Se pueden utilizar, a menos que estén decoradas con adornos de metal.
• Cristalería fina	✓	Se puede utilizar para calentar alimentos o líquidos. El cristal delicado se puede romper o resquebrajar si se calienta repentinamente.
• Tarros de cristal	✓	Debe quitarse la tapa. Adecuados sólo para calentar.
Metal		
• Platos	✗	Pueden producir arcos eléctricos o fuego.
• Tiras de cierre de las bolsas para congelados	✗	
Papel		
• Platos, tazas, servilletas y papel de cocina	✓	Para tiempos de cocción cortos y para calentar. También para absorber el exceso de humedad.
• Papel reciclado	✗	Pueden provocar arcos eléctricos.
Plástico		
• Recipientes	✓	Especialmente si se trata de termoplástico resistente al calor. Otros plásticos pueden combarse o decolorarse a altas temperaturas. No use plásticos de melamina.
• Film transparente	✓	Se puede utilizar para retener la humedad. No debe tocar los alimentos. Tenga cuidado al quitar el envoltorio ya que puede escaparse vapor.
• Bolsas para congelados	✓ ✗	Sólo si pueden hervir o son resistentes al horno. No deben estar selladas herméticamente. Si es necesario, pínchelas con un tenedor.
Papel encerado o a prueba de grasa	✓	Se puede utilizar para retener la humedad y evitar salpicaduras.

✓ **Especificaciones** ✓✗ **Usar con precaución** ✗ **Inseguro**





GUÍA DE COCCIÓN

MICROONDAS

La energía microondas penetra en la comida, atraída y absorbida por su contenido de agua, grasa y azúcar.
Las microondas hacen que las moléculas de los alimentos se muevan rápidamente. Este movimiento crea fricción y el calor resultante cuece la comida.

COCCIÓN

Utensilios para la cocción por microondas:
Los utensilios de cocina deben permitir que la energía microondas pase a través de ellos para obtener una mayor eficacia. Las microondas son reflejadas por el metal, caso del acero inoxidable, el aluminio y el cobre, pero pueden penetrar a través de la cerámica, el cristal, la porcelana y el plástico, así como del papel y la madera. Por tanto, los alimentos nunca deben cocinarse en contenedores metálicos.

Alimentos adecuados para cocinar con microondas:
Muchos tipos de alimentos son adecuados para la cocina por microondas: verduras, fruta, pasta, arroz, cereales, legumbres, pescado y carne, frescos o congelados. Las salsas, las natillas, las sopas, los postres al vapor y las conservas también se pueden cocinar en un horno microondas. Por lo general, la cocina por microondas es ideal para cualquier alimento que se pueda preparar normalmente en una cocina. Mantequilla o chocolate derretidos, por ejemplo (consulte el capítulo con consejos, técnicas y advertencias).

Cómo cubrir la comida durante la cocción
Cubrir la comida durante su cocción es muy importante, ya que el agua se evapora y contribuye en el proceso de cocción.
La comida se puede cubrir de distintas maneras: por ejemplo, con un plato de cerámica, con una tapa de plástico o con un envoltorio transparente para microondas.

Tiempos de espera
Después de la cocción, el tiempo de reposo es importante para que la temperatura se distribuya uniformemente.

Guía de cocción para verduras congeladas

Utilice un cuenco de cristal de pyrex con tapa. Cocine con la comida cubierta durante el tiempo mínimo (véase la tabla). Siga cocinando para obtener el resultado que prefiera.
Remueva dos veces durante la cocción y una vez después de terminar. Añada sal, hierbas o mantequilla después de cocinar. Cubra la comida durante el tiempo de reposo.

Alimento	Cantidad	Nivel	Tiempo (min)	Tiempo reposo (min)	Instrucciones
Espinacas	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Añada 15 ml (1 cucharada) de agua fría.
Brócoli	300 g	600 W	9-10	2-3	Añada 30 ml (2 cucharada) de agua fría.
Guisantes	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Añada 15 ml (1 cucharada) de agua fría.
Judías verdes	300 g	600 W	8-9	2-3	Añada 30 ml (2 cucharada) de agua fría.
Verduras mezcladas (zanahorias/guisantes/maíz)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Añada 15 ml (1 cucharada) de agua fría.
Verduras mezcladas (estilo chino)	300 g	600 W	8-9	2-3	Añada 15 ml (1 cucharada sopera) de agua fría





Guía de cocción para arroces y pastas

Arroz: Utilice un cuenco grande de cristal de pyrex con tapa (el arroz dobla su volumen durante la cocción). Deje cocer tapado. Una vez finalizado el tiempo de cocción, remueva antes del tiempo de reposo y añada sal o hierbas y mantequilla.
Observación: El arroz puede que no absorba toda el agua una vez finalizado el tiempo de cocción.

Pasta: Utilice un cuenco grande de cristal de pyrex. Añada agua hirviendo, una pizca de sal y remueva bien. Cocine sin cubrir.
Remueva de vez en cuando durante y después de la cocción. Cubra durante el tiempo de reposo y cuele más tarde.

Alimento	Cantidad	Nivel	Tiempo (min)	Tiempo reposo (min)	Instrucciones
Arroz blanco (precocido)	250 g	800 W	16-17	5	Añada 500 ml de agua fría.
Arroz integral (precocido)	250 g	800 W	21-22	5	Añada 500 ml de agua fría.
Arroz mezclado (arroz + arroz salvaje)	250 g	800 W	17-18	5	Añada 500 ml de agua fría.
Grano mezclado (arroz + cereales)	250 g	800 W	18-19	5	Añada 400 ml de agua fría.
Pasta	250 g	800 W	11-12	5	Añada 1000 ml de agua caliente.

Guía de cocción para verduras frescas

Utilice un cuenco de cristal de pyrex con tapa. Añada 30-45 ml de agua fría (2-3 cucharadas soperas) por cada 250 g, a menos que se recomiende otra cantidad de agua (véase la tabla). Cocine con la comida cubierta durante el tiempo mínimo (véase la tabla). Siga cocinando para obtener el resultado que prefiera. Remueva una vez durante y después de la cocción. Añada sal, hierbas o mantequilla después de cocinar.
Cubra durante un tiempo de reposo de 3 minutos.

Consejo: Corte las verduras frescas en trozos regulares. Cuanto más pequeñas las corte, más rápidamente se cocinarán.

Todas las verduras frescas deben cocinarse utilizando la potencia máxima del microondas (800 W).

Alimento	Cantidad	Tiempo (min)	Tiempo reposo (min)	Instrucciones
Brócoli	250 g 500 g	4-4½ 7-7½	3 3	Separe en cabezuelas de tamaño similar. Coloque los tallos en el centro.
Coles de Bruselas	250 g	5½-6½	3	Añada 60-75 ml (5-6 cucharadas) de agua.
Zanahorias	250 g	4½-5	3	Corte las zanahorias en trozos de tamaño similar.
Coliflor	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Separe en cabezuelas de tamaño similar. Corte las grandes por la mitad. Distribuya con los tallos en el centro.
Calabacines	250 g	3½-4	3	Corte en rodajas. Añada 30 ml (2 cucharadas) de agua o una nuez de mantequilla. Deje cocer hasta que estén tiernos.
Berenjenas	250 g	3½-4	3	Corte en rodajas pequeñas y rocíe con 1 cucharada de zumo de limón.
Puerros	250 g	4½-5	3	Corte en trozos gruesos.
Setas	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3 3	Prepare enteros o en láminas. No añada agua. Rocíe con zumo de limón. Sazone con sal y pimienta. Escurra antes de servir.
Cebollas	250 g	5½-6	3	Corte en mitades o en rodajas. Añada sólo 15 ml (1 cucharada) de agua.
Pimiento	250 g	4½-5	3	Corte en rodajas pequeñas.
Patatas	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3 3	Pese una vez peladas y corte en cuartos o mitades de tamaño similar.
Nabos	250 g	5-5½	3	Corte en dados pequeños.

RECALENTAMIENTO

Su horno microondas recalentará los alimentos en bastante menos tiempo que los hornos convencionales y las placas.
Utilice los niveles de potencia y los tiempos de recalentamiento de la siguiente tabla como guía. Los tiempos de la tabla presuponen líquidos con una temperatura ambiente de aproximadamente de +18 a +20 ºC o alimentos fríos a una temperatura de aproximadamente +5 a +7 ºC.

Cómo colocarlos y cómo cubrirlos
Evite recalentar piezas grandes como asados de carne, ya que tienden a cocerse demasiado y a secarse antes de que el centro esté bien caliente. Si recalienta piezas pequeñas, el resultado será mejor.

Niveles de potencia y cómo remover los alimentos
Algunos alimentos se pueden recalentar utilizando una potencia de 800 W mientras que otros deben recalentarse con potencias de 600 W, 450 W o incluso 300 W.
Consulte las tablas para obtener instrucciones. En general, si el alimento es delicado, está en cantidades grandes o se calienta muy rápido (empanadillas de carne picada, por ejemplo), es mejor recalentar los alimentos utilizando un nivel de potencia bajo.
Para obtener mejores resultados, remueva los alimentos o déles la vuelta durante el recalentamiento. Si puede, vuelva a removerlos antes de servir.
Tenga un especial cuidado a la hora de calentar líquidos y comida para bebés. Para evitar ebulliciones eruptivas de líquidos y posibles escaldaduras, remueva los alimentos antes, durante y después de calentarlos. Manténgalos en el horno microondas durante el tiempo de reposo. Es recomendable meter una cuchara de plástico o una varilla de cristal en los líquidos. Evite que los alimentos se sobrecalienten (ya que se cuecen demasiado)
Es preferible ser conservador en el cálculo del tiempo de cocción y añadir un tiempo extra, si es necesario.

Tiempos de calentamiento y espera
Cuando recaliente los alimentos por primera vez, es útil que apunte el tiempo que tardan para consultarlo en el futuro.
Asegúrese siempre de que los alimentos recalentados estén en su punto de calor.
Deje reposar los alimentos durante algún tiempo después de su recalentamiento (de esta forma permitirá que la temperatura se nivele).
El tiempo de reposo posterior a un recalentamiento es de 2-4 minutos, a menos que en la tabla se recomiende otro tiempo.
Tenga especial cuidado al calentar líquidos o comida para bebés. Consulte también el capítulo en el que se describen las precauciones de seguridad.

RECALENTAMIENTO DE LÍQUIDOS

Deje siempre que los líquidos reposen durante al menos 20 segundos una vez apagado el horno. Así la temperatura se nivelará. Remueva mientras se calienta, si es necesario, y remueva SIEMPRE después de calentar. Para evitar que los líquidos hiervan en erupción y produzcan escaldaduras, meta una cuchara o una varilla de cristal en las bebidas y remuévalos antes, durante y después de su calentamiento.

RECALENTAMIENTO DE COMIDA PARA BEBÉS

COMIDA PARA BEBÉS: Ponga la comida en un plato de cerámica hondo. Cubra con tapa de plástico. Remueva bien después de recalentar.
Deje reposar durante 2-3 minutos antes de servir. Vuelva a remover y compruebe su temperatura.
Se recomienda servir a una temperatura: entre 30 y 40 ºC.
LECHE PARA BEBÉS: Vierta la leche en un biberón de cristal esterilizado. Caliente sin cubrir. Nunca caliente el biberón para el bebé con la tetilla puesta, ya que puede explotar si se sobrecalienta. Agite bien antes de dejarla reposar y otra vez antes de dársela al niño. Compruebe cuidadosamente la temperatura de la comida o de la leche antes de dársela al niño. Temperatura recomendada al servir: aprox. 37 °C.
OBSERVACIÓN: La comida para bebés siempre debe probarse antes de dársela al niño, para evitar quemaduras.
Utilice los niveles de potencia y los tiempos de la siguiente tabla como instrucciones de recalentamiento.



Recalentamiento de la comida y la leche para bebés

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones de recalentamiento.

Alimento	Cantidad	Nivel	Tiempo	Tiempo reposo (min)	Instrucciones
Comida para bebés (verduras + carne)	190 g	600 W	30 s	2-3	Vierta en un plato de cerámica hondo. Deje cocer tapado. Remueva una vez finalizado el tiempo de cocción. Deje reposar durante 2-3 minutos. Antes de servir, remueva bien y compruebe con cuidado la temperatura.
Papillas para bebés (cereales + leche + fruta)	190 g	600 W	20 s	2-3	Vierta en un plato de cerámica hondo. Deje cocer tapado. Remueva una vez finalizado el tiempo de cocción. Deje reposar durante 2-3 minutos. Antes de servir, remueva bien y compruebe con cuidado la temperatura.
Leche para bebés	100 ml 200 ml	300 W 300 W	30-40 s 50 seg. a 1 minuto	2-3 2-3	Remueva o agite bien y vierta en un biberón de cristal esterilizado. Ponga el biberón en el centro del plato giratorio. Caliente sin tapa. Agite bien y deje reposar durante al menos 3 minutos. Antes de servir, agite bien y compruebe con cuidado la temperatura.

Recalentamiento de líquidos y comida

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla para recalentar.

Alimento	Cantidad	Nivel	Tiempo (min)	Tiempo reposo (min)	Instrucciones
Bebidas (café, té y agua)	150 ml (1 taza) 250 ml (1 jarra)	800 W 800 W	1-1½ 1½-2	1-2 1-2	Vierta el líquido en una taza y recaliente sin cubrir. Ponga la taza o el tazón en el centro del plato giratorio. Deje en el horno microondas durante el tiempo de reposo y remueva bien.

Alimento	Cantidad	Nivel	Tiempo (min)	Tiempo reposo (min)	Instrucciones
Sopa (refrigerada)	250 g	800 W	3-3½	2-3	Vierta en un plato de cerámica hondo. Cubra con tapa de plástico. Remueva bien después de recalentar. Vuelva a remover antes de servir.
Guisos (refrigerados)	350 g	600 W	5½-6½	2-3	Ponga el guiso en un plato de cerámica hondo. Cubra con tapa de plástico. Remueva de vez en cuando durante el recalentamiento y de nuevo antes de dejar en reposo y servir.
Pasta con salsa (refrigerada)	350 g	600 W	4½-5½	3	Ponga la pasta (por ejemplo, espagueti o fideos al huevo) en un plato de cerámica llano. Cubra con film transparente para microondas. Remueva antes de servir.
Pasta rellena con salsa (refrigerada)	350 g	600 W	5-6	3	Coloque la pasta rellena (por ej., ravioli, tortellini) en un plato de cerámica hondo. Cubra con tapa de plástico. Remueva de vez en cuando durante el recalentamiento y de nuevo antes de dejar en reposo y sirva.
Plato combinado (refrigerado)	350 g	600 W	5½-6½	3	Coloque 2-3 componentes refrigerados en un plato de cerámica. Cubra con film transparente para microondas.

ESPAÑOL

DESCONGELACIÓN MANUAL

El microondas es una forma excelente de descongelar los alimentos congelados. Las microondas descongelan los alimentos cuidadosamente y con rapidez. Esto puede ser muy ventajoso, por ejemplo, si aparecen por sorpresa invitados en casa.
Las aves congeladas deben descongelarse totalmente antes de ser cocinadas. Retire los cierres de metal y saque del envoltorio para dejar que el líquido descongelado se escurra.
Ponga la comida congelada en una bandeja sin cubrir. Déle la vuelta, escurra el líquido y retire los menudillos lo antes posible.
Toque la comida de vez en cuando para asegurarse de que no se está calentando.
Si, durante la descongelación, las piezas más pequeñas y menos gruesas de la comida congelada empiezan a calentarse, puede protegerlas cubriéndolas con pequeñas tiras de papel aluminio.
Si el ave se empieza a calentar por la superficie exterior, detenga la descongelación y déjela reposar durante 20 minutos antes de continuar.
Deje el pescado, la carne y las aves reposar para finalizar el proceso de descongelación. El tiempo de reposo para que finalice la descongelación variará dependiendo de la cantidad descongelada. Consulte la siguiente tabla.

Consejo: Los alimentos en porciones finas se descongelan mejor que si están en porciones gruesas; las pequeñas cantidades necesitan menos tiempo que las cantidades mayores. Recuerde este consejo al congelar y descongelar alimentos.

Para descongelar alimentos congelados con una temperatura de aproximadamente -18 a -20º C, utilice la tabla siguiente como guía.

Todos los alimentos congelados deben descongelarse con el nivel de potencia de descongelación (180 W).

Alimento	Cantidad	Tiempo (min)	Tiempo reposo (min)	Instrucciones
Carne				
Ternera picada	250 g 500 g	6½-7½ 10-12	5-25 5-25	Coloque la carne en un plato de cerámica llano. Cubra los bordes más delgados con papel de aluminio. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación.
Filetes de cerdo	250 g	7½-8½	5-25	
Aves				
Trozos de pollo	500 g (2 piezas)	14½-15½	15-40	Coloque los trozos de pollo con la piel hacia abajo, y el pollo entero con la pechuga hacia abajo en un plato de cerámica llano. Proteja las partes más finas, como las alas y las extremidades, con papel de aluminio. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación.
Pollo entero	900 g	28-30		
Pescado				
Filetes de pescado	250 g (2 piezas) 400 g (4 piezas)	6-7 12-13	5-15	Disponga el pescado congelado en el centro de un plato de cerámica llano. Ponga las partes más finas debajo de las partes más gruesas. Cubra las extremidades con papel de aluminio. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación.
Frutas				
Frutas del bosque	250 g	6-7	5-10	Distribuya la fruta en una bandeja de cristal redonda y llana (con un diámetro grande).
Pan				
Panecillos (unos 50 g cada uno)	2 unid. 4 unid.	½-1 2-2½	5-20 5-20	Distribuya los panecillos en círculo, o el pan horizontalmente, sobre papel de cocina, en el centro del plato giratorio. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación.
Tostadas/ Sandwiches	250 g	4½-5	5-20	
Pan alemán (harina de trigo + centeno)	500 g	8-10		



GRILL

La resistencia del grill se encuentra debajo del techo de la cavidad. Funciona mientras la puerta está cerrada y el plato giratorio en movimiento. La rotación del plato giratorio hace que los alimentos se doren uniformemente. Si precalienta el grill durante 3-4 minutos la comida se dorará más rápidamente.

Utensilios de cocina para el grill:

Deben ser resistentes al fuego y pueden incluir metal. No utilice ningún tipo de utensilios de cocina de plástico, ya que se pueden fundir.

Comida adecuada para el grill:

Chuletas, salchichas, filetes, hamburguesas, panceta y lonchas de jamón, trozos finos de pescado, sandwiches y todo tipo de tostadas con algo por encima.

Observación importante:

Siempre que utilice sólo la modalidad de grill, asegúrese de que la resistencia del grill esté debajo del techo en posición horizontal y no en la pared del fondo en posición vertical. Recuerde que los alimentos deben colocarse en la parrilla superior, a menos que se indique de otro modo.

MICROONDAS + GRILL

Este modo de cocción combina el calor radiante que procede del grill con la velocidad de la cocción por microondas. Sólo funciona mientras la puerta esté cerrada y el plato giratorio en movimiento. Debido a la rotación del plato giratorio, la comida se dora uniformemente. En este modelo, dispone de tres modos de combinación:

600 W + Grill, 450 W + Grill y 300 W + Grill.

Utensilios para cocinar con microondas + grill

Utilice utensilios de cocina por los que puedan pasar las microondas, pero que también sean resistentes al fuego. No utilice utensilios de metal con el modo de combinación. No utilice ningún tipo de utensilios de cocina de plástico, ya que se pueden fundir.

Alimentos adecuados para cocina por microondas + grill:

Los alimentos adecuados para el modo de combinación incluyen todo tipo de alimentos cocinados que deban recalentarse y dorarse (por ejemplo, pasta al horno), así como alimentos que necesiten de un tiempo breve de cocción para gratinarse. Igualmente, este modo se puede utilizar con porciones gruesas de comida que sepan mejor si por encima están doradas y crujientes (por ejemplo los trozos de pollo, a los que se les da la vuelta mientras se cocinan). Consulte la tabla de grill para obtener más detalles.

Observación importante:

Siempre que utilice el modo de combinación (microondas + grill), asegúrese de que el elemento de calentamiento del grill esté debajo del techo en posición horizontal y no en la pared del fondo en posición vertical. Los alimentos deben colocarse en la parrilla superior, a menos que se indique de otro modo. En caso contrario, deberá colocarlos directamente en el plato giratorio. Consulte las instrucciones de la siguiente tabla.
Si quiere que la comida se dore por ambos lados, deberá darle la vuelta.

Guía de cocina al grill para alimentos congelados

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones para el grill.

Alimentos frescos	Cantidad	Nivel	Tiempo primer lado (min)	Tiempo segundo lado (min)	Instrucciones
Panecillos (cada uno aprox. 50 g)	2 unid. 4 unid.	- -	300 W + Grill (1-1½) 300 W + Grill (2-2½)	Grill sólo (1-2) Grill sólo (1-2)	Coloque los panecillos en círculo sobre la parrilla inferior. Haga al grill la otra cara de los panecillos hasta que queden tan crujientes como desee. Deje reposar durante 2-5 minutos.
Baguettes + cubierta (tomates, queso, jamón, champiñones)	250-300 g (2 piezas)	450 W + Grill	8-9	-	Coloque 2 baguettes congeladas una junto a la otra en la parrilla. Después de la cocción a la parrilla, deje reposar durante 2-3 minutos.
Gratinado (verduras o patatas)	400 g	450 W + Grill	13-14	-	Coloque el gratinado congelado en una bandeja pequeña redonda de cristal de pyrex. Coloque el plato en la parrilla. Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos.
Pasta (canelones, macarrones o lasaña)	400 g	-	600 W + Grill (14-15)	Grill sólo (2-3)	Coloque la pasta en una pequeña bandeja rectangular y llana de cristal de pyrex. Coloque la bandeja directamente en el plato giratorio. Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos.
Nuggets de pollo	250 g	450 W + Grill	5-5½	3-3½	Coloque los nuggets de pollo en la parrilla. Déles la vuelta por primera vez.
Patatas panadera	250 g	450 W + Grill	9-11	4-5	Coloque las patatas fritas al horno uniformemente en papel de horno sobre la parrilla.



Guía de cocina al grill para alimentos frescos

Precaliente el grill con la función de grill durante 3-4 minutos. Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones para el grill.

Alimentos frescos	Cantidad	Nivel	Tiempo primer lado (min)	Tiempo segundo lado (min)	Instrucciones
Tostadas	4 piezas (25 g cada una)	Sólo grill	4-5	4½-5½	Coloque las rebanadas de pan, una junto a otra, en la parrilla.
Panecillos (cocidos)	2-4 uds.	Sólo grill	2-3	2-3	Coloque primero los panecillos con la parte inferior hacia arriba, en círculo, directamente en el plato giratorio.
Tomates al grill	200 g (2 piezas) 400 g (4 piezas)	- -	300 W + Grill (4½-5½) 300 W + Grill (7-8)	Grill sólo (2-3) Grill sólo (2-3)	Corte los tomates en mitades. Ponga un poco de queso encima. Disponga en círculo sobre una bandeja llana de cristal de pyrex. Coloque en la parrilla.
Tostadas Hawai (jamón, piña, lonchas de queso)	2 uds. (300 g)	450 W + Grill	3½-4	-	Tueste primero las rebanadas de pan. Coloque las tostadas con su guarnición de cobertura en la parrilla. Ponga 2 tostadas, una frente a la otra, directamente en la parrilla. Deje reposar durante 2-3 minutos.
Patatas asadas	250 g 500 g	600 W + Grill 600 W + Grill	4½-5½ 8-9	- -	Corte las patatas en mitades. Coloque en círculo sobre la parrilla, con la zona cortada hacia el grill.

Alimentos frescos	Cantidad	Nivel	Tiempo primer lado (min)	Tiempo segundo lado (min)	Instrucciones
Trozos de pollo	450-500 g (2 piezas)	300 W + Grill	10-12	12-13	Prepare las piezas de pollo con aceite y especias. Coloque en círculo con los huesos en el centro. No coloque ninguna pieza de pollo en el centro de la parrilla. Deje reposar durante 2-3 minutos.
Chuletas de cordero/filetes de ternera (medianos)	400 g (4 piezas)	Sólo grill	12-15	9-12	Unte las chuletas con aceite y añada especias. Coloque en círculo sobre la parrilla. Después de la cocción a la parrilla, deje reposar durante 2-3 minutos.
Filetes de cerdo	250 g (2 piezas)	-	300 W+ Grill 7-8	Grill sólo 6-7	Untar los filetes con aceite y añadir especias. Coloque en círculo sobre la parrilla. Después de la cocción a la parrilla, deje reposar durante 2-3 minutos.
Manzanas al horno	1 manzana (aprox. 200 g) 2 manzanas (aprox. 400 g)	300 W + Grill 300 W + Grill	4-4½ 6-7	- -	Quite el corazón de las manzanas y rellénelas con pasas y mermelada. Coloque trozos de almendra por encima. Ponga las manzanas en una bandeja llana de cristal de pyrex. Coloque la bandeja directamente en el plato giratorio.

CÓMO FUNDIR MANTEQUILLA

Ponga 50 g de mantequilla en un pequeño recipiente hondo de cristal. Cubra con tapa de plástico. Caliente durante 30-40 segundos a 800 W, hasta que la mantequilla se funda.

CÓMO FUNDIR CHOCOLATE

Ponga 100 g de chocolate en un pequeño recipiente hondo de cristal.
Caliente durante 3-5 minutos, a 450 W, hasta que se funda.
Remueva una vez o dos mientras se funde. Utilice manoplas para sacarlo.

CÓMO FUNDIR MIEL CRISTALIZADA

Ponga 20 g de miel cristalizada en un pequeño recipiente hondo de cristal.
Caliéntela durante 20-30 segundos a 300 W, hasta que se funda.

CÓMO FUNDIR GELATINA

Introduzca hojas de gelatina seca (10 g) durante 5 minutos en agua fría.
Ponga la gelatina escurrida en un pequeño recipiente de cristal de pyrex.
Caliente durante 1 minuto a 300 W. Remueva una vez fundida.

CÓMO HACER GLASEADO (PARA PASTELES Y DULCES)

Mezcle glaseado instantáneo (aproximadamente 14 g) con 40 g de azúcar y 250 ml de agua fría. Cueza sin tapar en un bol de pyrex de 3½ minutos a 4½ minutos a una potencia de 800 W hasta que el glaseado se transparente. Remueva dos veces durante la cocción.

CÓMO HACER MERMELADA

Ponga 600 g de fruta (por ejemplo, frutas del bosque variadas) en un recipiente de cristal de pyrex con tapa adecuado. Añada 300 g de azúcar y remuévalo todo bien. Deje cocer tapado durante 10-12 minutos a 800 W. Remueva varias veces durante la cocción. Vacíe directamente en pequeños botes de mermelada con tapas de rosca. Deje reposar durante 5 minutos.

CÓMO HACER PUDIN

Mezcle el pudin en polvo con azúcar y leche (500 ml) siguiendo las instrucciones del fabricante y remueva bien. Utilice un recipiente de pyrex con tapa, de tamaño adecuado. Deje cocer tapado de 6½ a 7½ minutos, a 800 W. Remueva varias veces durante la cocción.

CÓMO TOSTAR ALMENDRAS

Distribuya uniformemente 30 g de almendras troceadas en un plato de cerámica de tamaño mediano. Remueva varias veces mientras se tuestan, de 3½ a 4½ minutos, a 600 W. Deje reposar durante 2-3 minutos en el horno. Utilice manoplas para sacarlo.

LIMPIEZA DEL HORNO MICROONDAS

Las siguientes partes del horno microondas deben limpiarse regularmente para evitar que las partículas de comida y la grasa se incrusten en él:

- Superficies internas y externas
- Puerta y cierres de la puerta
- Plato giratorio y aro giratorio

☛ Asegúrese SIEMPRE de que los cierres de la puerta estén limpios y de que la puerta cierre correctamente.

☛ Si no mantiene el horno limpio puede que se dañe la superficie, lo que podría restar efectividad a la vida del aparato y provocar riesgos innecesarios.

1. Limpie las superficies externas con un paño suave y agua jabonosa templada. Aclárelas y séquelas.
2. Quite las manchas y salpicaduras de las superficies internas o del aro giratorio con un paño con jabón. Enjuague y seque.
3. Para eliminar partículas de comida resecas y eliminar olores, coloque un vaso de agua con zumo de limón en el plato giratorio y caliéntelo durante 10 minutos a la máxima potencia.
4. Limpie el plato en el lavavajillas siempre que sea necesario.

NO derrame agua en las rejillas de ventilación. No use **NUNCA** productos abrasivos ni disolventes químicos. Tenga especial cuidado al limpiar los cierres de la puerta para que las partículas no:

- no se acumulen
- impida que la puerta se cierre correctamente

Limpie la cavidad del horno microondas correctamente después de cada uso con un detergente suave. Para evitar daños, deje que el microondas se enfríe antes de limpiarlo.



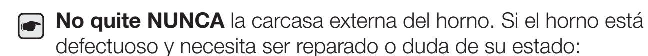


CONSERVACIÓN Y MANTENIMIENTO DEL HORNO MICROONDAS

Tomar unas sencillas precauciones al guardar o utilizar su horno microondas.
No debe utilizar el horno si la puerta o los cierres de la puerta están dañados:

- Bisagras rotas
- Cierres deteriorados
- Cubierta del horno abollada o torcida

Sólo un experto del servicio técnico debe realizar reparaciones en el microondas



No quite NUNCA la carcasa externa del horno. Si el horno está defectuoso y necesita ser reparado o duda de su estado:

- Desconéctelo del enchufe de la pared
- Póngase en contacto con el centro de servicio posventa más cercano.

Si desea guardar el horno temporalmente, elija un lugar seco y sin polvo.
Motivo: El polvo y la humedad pueden afectar a las piezas que intervienen en el funcionamiento del horno.

Este horno microondas no está diseñado para un uso comercial.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

SAMSUNG se esfuerza continuamente por mejorar sus productos. Tanto las especificaciones del diseño como estas instrucciones del usuario están sujetas a modificaciones sin previo aviso.

Modelo	FG88S / FG87S
Fuente de alimentación	230V ~ 50 Hz
Consumo de energía Microondas Grill Modo combinado	 1200 W 1100 W 2300 W
Potencia de salida	100 W/800 W (IEC-705)
Frecuencia de funcionamiento	2450 MHz
Magnetrón	OM75P (31)
Método de refrigeración	Motor del ventilador de enfriamiento
Dimensiones (An. x Al. x Pr.) Exterior Interior del horno	 489 x 275 x 392 mm 330 x 211 x 324 mm
Volumen	23 litros
Peso Neto	 14,5 kg aprox.



NOTA

NOTA

ESPAÑOL





¿PREGUNTAS O COMENTARIOS?

PAÍS	LLAME	O VISITE NUESTRA PÁGINA WEB
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030 - 6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	
GERMANY	01805 - SAMSUNG (726-7864 € 0,14/Min) aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. € 0,42/Min)	
ITALIA	800-SAMSUNG (726-7864)	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815-56 480	
PORTUGAL	808 20-SAMSUNG (808 20 7267)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG (7267864, CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch www.samsung.com/ch_fr/(French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

N.º de código: DE68-03134Q



Forno micro-ondas

Manual de instruções e guia de confecção de alimentos

imagine the possibilities

Obrigado por ter adquirido este produto Samsung. Registe o seu produto em

www.samsung.com/register



O papel utilizado na execução deste manual é 100 % reciclado.



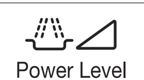
PORTUGUÊS

ÍNDICE

MANUAL DE CONSULTA RÁPIDA

Se pretende cozinhar alimentos.

1. Coloque os alimentos no forno.
   Seleccione o nível de potência, carregando uma ou mais vezes no botão .



2. Carregue nos botões (▽) e (△) conforme necessário.



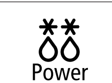
3. Carregue no botão .

   Resultado: inicia-se a cozedura. O forno apita quatro vezes quando a cozedura estiver concluída.

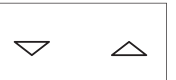


Se quiser utilizar a potência máxima de descongelação automática em alguns alimentos.

1. Coloque os alimentos congelados no forno.
   Seleccione o tipo de alimentos que está a cozinhar, carregando uma ou mais vezes no botão de **Potência máxima de descongelação** ().



2. Seleccione o peso dos alimentos, carregando nos botões (▽) e (△).



3. Carregue no botão ().



Se quiser adicionar 30 segundos extra.

Coloque os alimentos no forno.
Carregue uma ou mais vezes em **+30s** para cada 30 segundos que pretende adicionar.



Se pretende grelhar alimentos.

1. Carregue no botão ꟺ.



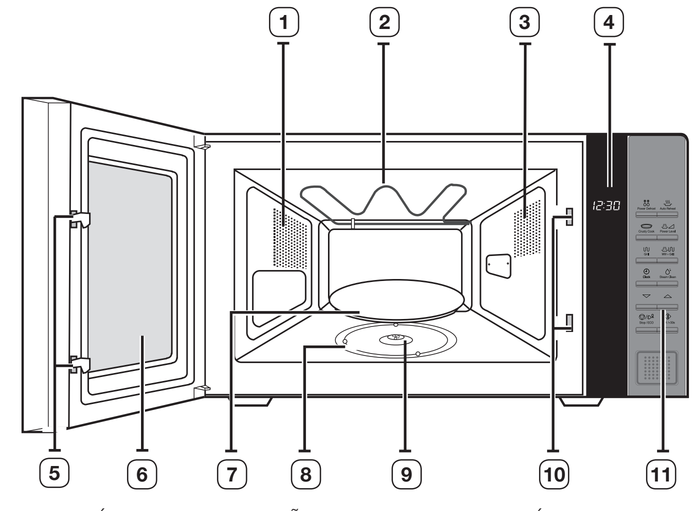
2. Programe o tempo de cozedura, carregando nos botões (—) e (+).



3. Carregue no botão ◇.



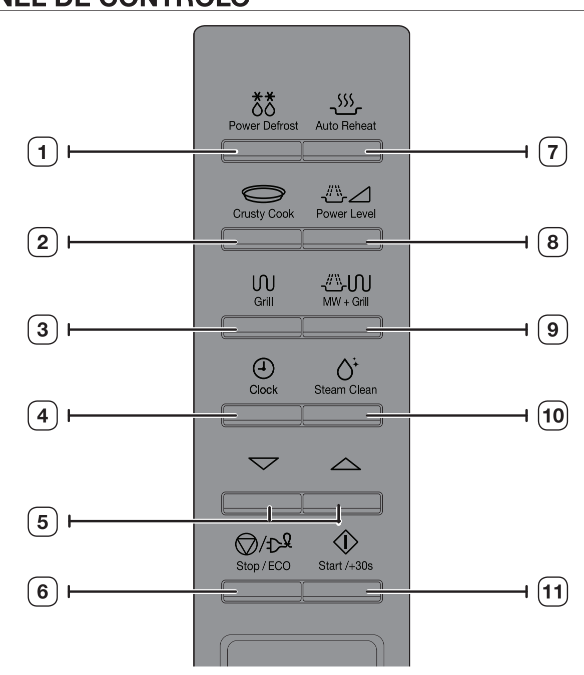
FORNO



1. ORIFÍCIOS DE VENTILAÇÃO
2. GRELHADOR
3. LUZ
4. VISOR
5. TRINCOS DA PORTA
6. PORTA
7. PRATO GIRATÓRIO
8. ANEL DE ROLETES
9. UNIÃO
10. ORIFÍCIOS DO FECHO DE SEGURANÇA
11. PAINEL DE CONTROLO

PORTUGUÊS

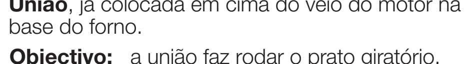
PAINEL DE CONTROLO



1. BOTÃO POTÊNCIA MÁXIMA DE DESCONGELAÇÃO AUTOMÁTICA
2. SELECÇÃO COZEDURA/TOSTAR
3. SELECÇÃO DO MODO DO GRELHADOR
4. ACERTO DO RELÓGIO
5. BOTÃO PARA CIMA (△)/ PARA BAIXO (▽) (tempo de cozedura, peso e tamanho das doses)
6. BOTÃO STOP/POUPANÇA DE ENERGIA
7. SELECÇÃO DO REAQUECIMENTO AUTOMÁTICO
8. SELECÇÃO DO MODO DO MICRO-ONDAS/NÍVEL DE POTÊNCIA
9. SELECÇÃO DO MODO COMBINADO
10. BOTÃO LIMPEZA A VAPOR
11. BOTÃO INICIAR/+30s

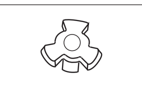
ACESSÓRIOS

Consoante o modelo que adquiriu, são-lhe fornecidos vários acessórios que podem ser utilizados de várias formas.



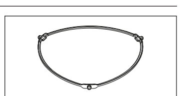
1. **União**, já colocada em cima do veio do motor na base do forno.

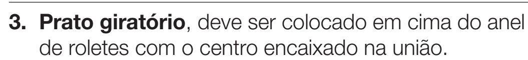
   Objectivo: a união faz rodar o prato giratório.



2. **Anel de roletes**, deve ser colocado no centro do forno.

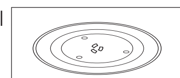
   Objectivo: o anel de roletes suporta o prato giratório.





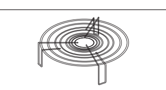
3. **Prato giratório**, deve ser colocado em cima do anel de roletes com o centro encaixado na união.

   Objectivo: o prato giratório funciona como a superfície principal de cozedura e pode ser facilmente retirado para limpar.



4. **Grelha,** deve ser colocada sobre o prato giratório.

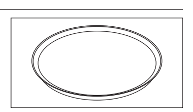
   Objectivo: pode utilizar a grelha metálica para grelhar e quando cozinhar no modo combinado.

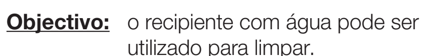




5. **Prato de tostar,** consulte as páginas 13 a 15.

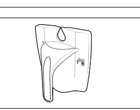
   Objectivo: prato de tostar quando se utiliza a função Cozedura/Tostar automática ou a função Cozedura/Tostar manual.





6. **Recipiente de água limpa,** consulte página 12.

   Objectivo: o recipiente com água pode ser utilizado para limpar.



☛ NÃO utilize o forno micro-ondas sem o anel de roletes e o prato giratório.



UTILIZAR ESTE FOLHETO DE INSTRUÇÕES

Acabou de adquirir um forno micro-ondas SAMSUNG. O Manual de instruções contém informações importantes sobre a confecção de alimentos com este forno micro-ondas:

- Precauções de segurança
- Instruções de utilização
- Acessórios e utensílios de cozinha adequados
- Sugestões culinárias

INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Instruções de segurança importantes.
LEIA ATENTAMENTE E GUARDE PARA CONSULTAS FUTURAS.
Antes de utilizar o forno, assegure-se de que as instruções seguintes são respeitadas.

- Utilize este aparelho apenas para o fim a que se destina, tal como descrito neste manual de instruções. Os avisos e instruções importantes de segurança neste manual não abrangem todas as condições e situações possíveis. O utilizador deve ter em conta o senso comum e deve ter cuidado na instalação, manutenção e utilização do aparelho.
- Uma vez que as instruções de funcionamento que se seguem abrangem diferentes modelos, as características do seu forno micro-ondas podem variar ligeiramente das descritas neste manual e podem não ser aplicáveis todos os sinais de aviso. Caso tenha qualquer dúvida ou preocupação, contacte o seu centro de assistência mais próximo ou encontre ajuda e informações online em www.samsung.com.
- Este forno micro-ondas foi concebido para aquecer alimentos. Destina-se apenas a utilização doméstica. Não aqueça qualquer tipo de têxteis ou almofadas recheadas com grãos, pois tal pode causar queimaduras e incêndios. O fabricante não pode ser responsabilizado por danos causados por uma utilização inadequada ou incorrecta do aparelho.
- Se não mantiver o forno limpo, a superfície pode deteriorar-se e afectar o aparelho, resultando em situações de perigo.



LEGENDA PARA SÍMBOLOS E ÍCONES


AVISO — Perigos ou práticas pouco seguras que podem resultar em **lesões graves ou morte**.


ATENÇÃO — Perigos ou práticas pouco seguras que podem resultar em **lesões pouco graves ou morte**.

 Aviso; Perigo de incêndio

 Aviso; Superfície quente

 Aviso; Electricidade

 Aviso; Material explosivo

 NÃO tente fazer isto.

 NÃO desmonte.

 NÃO toque.

 Siga as instruções de forma rigorosa.

Desligue a ficha do cabo de alimentação da tomada.

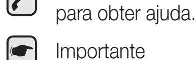
 Certifique-se de que a máquina tem ligação à terra para evitar choque eléctrico.

Contacte o centro de assistência para obter ajuda.

 Nota

Importante

PRECAUÇÕES PARA EVITAR UMA POSSÍVEL EXPOSIÇÃO A UMA ENERGIA DE MICRO-ONDAS EXCESSIVA.



A inobservância das seguintes precauções de segurança pode resultar em exposição nociva à energia de micro-ondas:

(a) Em nenhuma circunstância deverá ser feita qualquer tentativa para utilizar o forno com a porta aberta, nem para forçar os fechos de segurança (trincos da porta), nem para introduzir qualquer objecto nos orifícios do fecho de segurança.

(b) NÃO coloque qualquer objecto entre a porta do forno e a parte frontal, nem deixe que resíduos de alimentos ou de detergente se acumulem nas superfícies isolantes. Mantenha limpa a porta e as respectivas superfícies isolantes, limpando-as após a utilização, primeiro com um pano húmido e depois com um pano seco e macio.

(c) NÃO utilize o forno micro-ondas se este estiver danificado, até ter sido reparado por um técnico de assistência a micro-ondas qualificado, formado pelo fabricante. É muito importante que a porta do forno feche devidamente e que não existam quaisquer danos nos seguintes pontos:

PORTUGUÊS





(1) porta (empenada)
(2) dobradiças da porta (partidas ou soltas)
(3) fechos das portas e superfícies isolantes

(d) O forno micro-ondas só deve ser regulado ou reparado por um técnico de assistência a micro-ondas devidamente qualificado, formado pelo fabricante.

PORTUGUÊS

Este produto é um equipamento ISM pertencente ao Grupo 2, Classe B. A definição de grupo 2 contém todo o equipamento ISM no qual energia de radiofrequência é intencionalmente gerada e/ou utilizada na forma de radiação electromagnética para o tratamento de material, Electroerosão e equipamento de soldadura.
O equipamento de Classe B é equipamento adequado para a utilização em estabelecimentos domésticos e em estabelecimentos directamente ligados a uma rede de abastecimento de energia de baixa tensão que abastece edifícios utilizados para fins habitacionais.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Certifique-se de que estas precauções de segurança são sempre respeitadas.



	AVISO				
	A modificação ou reparação do forno micro-ondas apenas pode ser efectuada por pessoal qualificado.	✓	✓	✓	✓
	Não aqueça líquidos e outros alimentos em recipientes na função do forno micro-ondas.	✓	✓	✓	✓
	Para sua segurança, não utilize produtos de limpeza com água a alta pressão nem jactos de vapor.	✓	✓	✓	✓
	Não instale este aparelho próximo de um aquecedor, ou de um material inflamável; num local húmido, gorduroso ou com pó; num local exposto a água e a luz solar directa ou onde possa haver fugas de gás; num local desnivelado.	✓	✓	✓	✓
	Este aparelho deve ser correctamente ligado à terra de acordo com os códigos locais e nacionais.	✓	✓	✓	✓
	Retire todas as substâncias estranhas, tais como pó ou água, dos terminais da ficha de alimentação e pontos de contacto utilizando um pano seco regularmente.	✓	✓	✓	✓
	Não puxe ou dobre excessivamente, nem coloque objectos pesados sobre o cabo de alimentação.	✓	✓	✓	✓
	Caso ocorra uma fuga de gás (tal como gás propano, GLP, etc.), ventile imediatamente o local sem tocar na ficha de alimentação.	✓	✓	✓	✓
	Não toque na ficha de alimentação com as mãos húmidas.	✓	✓	✓	✓
	Não desligue o aparelho retirando a ficha de alimentação durante o funcionamento do mesmo.	✓	✓	✓	✓
	Não introduza os dedos ou substâncias estranhas. Caso uma substância estranha, tal como água, tenha entrado no aparelho, desligue a ficha de alimentação e contacte o centro de assistência mais próximo.	✓	✓	✓	✓
	Não aplique uma pressão ou impacto excessivo sobre o aparelho.	✓	✓	✓	✓
	Não coloque o forno sobre um objecto frágil, tal como um lava-louça ou objecto de vidro.	✓	✓		
	Não utilize benzeno, diluente, álcool, limpeza a vapor, ou um sistema de limpeza a alta pressão para limpar o aparelho.	✓	✓	✓	✓
	Certifique-se de que a tensão de alimentação, a frequência e a corrente são iguais às indicadas nas características técnicas do produto.	✓	✓		✓
	Ligue a ficha de alimentação à tomada com firmeza. Não utilize um bloco de tomadas, uma extensão ou um transformador eléctrico.	✓	✓	✓	
	Não pendure o cabo de alimentação num objecto metálico, nem insira o cabo de alimentação entre objectos ou atrás do forno.	✓	✓	✓	
	Não utilize uma ficha de alimentação ou cabo de alimentação danificados, nem utilize uma tomada solta. Se a ficha ou o cabo de alimentação estiver danificado, contacte o seu centro de assistência mais próximo.	✓	✓	✓	✓
	Os aparelhos não se destinam a serem controlados através de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto independente.	✓	✓		
	Não verta, nem vaporize água directamente sobre o forno.	✓	✓		
	Não coloque objectos sobre o forno, dentro do forno ou sobre a porta do forno.	✓	✓	✓	
	Não vaporize materiais voláteis, tais como insecticidas, sobre a superfície do forno.	✓	✓		
	As crianças devem ser supervisionadas para assegurar que não brincam com o aparelho. Mantenha as crianças afastadas da porta ao abri-la ou ao fechá-la, já que podem embater na porta ou entalar os dedos na mesma.	✓	✓	✓	✓
	Este aparelho não se destina a ser instalado em veículos de estrada, caravanas e veículos semelhantes, etc.	✓	✓	✓	✓





⊘	Não guarde materiais inflamáveis no forno. Tenha especial cuidado quando aquecer pratos ou bebidas que contenham álcool, uma vez que os vapores do álcool podem entrar em contacto com uma parte quente do forno.	✓		✓	✓
⊘	O forno micro-ondas destina-se a ser utilizado apenas numa bancada, o forno micro-ondas não deve ser colocado num armário. (Só modelo de bancada)	✓	✓	✓	✓
★	**AVISO:** o aparelho e as respectivas partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para não tocar nas resistências de aquecimento. As crianças com menos de 8 anos não devem aproximar-se do aparelho, a menos que sejam supervisionadas continuamente.	✓	✓	✓	✓
★	**AVISO:** só deve autorizar uma criança a utilizar o forno micro-ondas sem supervisão se lhe der instruções adequadas para que possa usá-lo de modo seguro, e se ela compreender os riscos decorrentes de uma utilização indevida.	✓	✓	✓	✓
★	O aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, se tiverem supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura, e se compreenderem os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.	✓	✓	✓	✓
⊘	**AVISO:** se a porta ou os fechos estiverem danificados, não deve utilizar o forno micro-ondas até o mesmo ter sido reparado por uma pessoa competente.	✓	✓	✓	✓
★	Este forno deve ser colocado numa direcção e a uma altura adequadas de forma a permitir um fácil acesso à cavidade e à área de controlo.	✓	✓	✓	✓
⊘	**AVISO:** É perigoso que outra pessoa não qualificada efectue qualquer serviço ou operação de reparação, que envolva a remoção da tampa protectora contra a exposição à energia de micro-ondas.	✓		✓	✓
⊘	**AVISO:** para evitar o risco de choque eléctrico, certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada.	✓	✓	✓	
⊘	**AVISO:** os líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados porque podem explodir.	✓		✓	✓
⊘	**AVISO:** as partes acessíveis podem ficar quentes durante a utilização. De forma a evitar queimaduras, deve manter as crianças afastadas do aparelho.	✓		✓	

★	O aparelho fica quente durante a utilização. Deve ter cuidado para não tocar nas resistências de aquecimento dentro do forno.	✓		✓	✓
★	**AVISO:** deve mexer ou agitar o conteúdo dos biberões e dos boiões de comida para bebés e deve também verificar a temperatura antes do consumo, de forma a evitar queimaduras.			✓	
★	**AVISO:** o aquecimento de bebidas no micro-ondas pode resultar numa ebulição eruptiva posterior, pelo que deve ter cuidado quando retirar o recipiente do micro-ondas. Para evitar esta situação, aguarde SEMPRE, pelo menos, 20 segundos depois de o forno desligar para que a temperatura possa estabilizar. Se necessário, mexa durante o aquecimento e mexa SEMPRE depois de aquecer. No caso de se queimar, siga estas instruções de PRIMEIROS SOCORROS: • Coloque a zona queimada em água fria durante, pelo menos, 10 minutos. • Cubra com uma ligadura limpa e seca. • Não aplique cremes, óleos nem loções.		✓	✓	✓
★	O aparelho não é indicado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, excepto com supervisão e instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.	✓	✓	✓	✓
★	Antes de utilizar o forno pela primeira vez, deve colocar um recipiente com água no forno micro-ondas e ferver a água durante 10 minutos.	✓	✓	✓	✓
★	Este forno micro-ondas tem de ser instalado de modo a que a ficha esteja acessível. Se o forno gerar um ruído estranho, cheirar a queimado ou deitar fumo, desligue de imediato a ficha de alimentação e contacte o seu centro de assistência mais próximo.	✓	✓	✓	✓
⊘	Durante a limpeza as superfícies podem ficar mais quentes do que o habitual e as crianças devem manter-se afastadas do aparelho. (Apenas modelo com limpeza)		✓	✓	
⊘	O excesso de líquido derramado deve ser removido antes da limpeza e os utensílios indicados no manual de limpeza podem ser deixados no forno durante a limpeza. (Apenas modelo com limpeza)	✓	✓	✓	✓
★	O aparelho deve ficar instalado de forma a poder ser desligado da alimentação. É possível desligar a alimentação se a ficha for acessível ou se incorporar um interruptor na instalação eléctrica fixa de acordo com as regras de instalação eléctrica. (Apenas modelo integrado.)	✓	✓	✓	✓



PORTUGUÊS

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo representante da assistência ou por pessoas com qualificação semelhante, de forma a evitar riscos.	✔		
AVISO: Quando o aparelho está em funcionamento no modo combinado, as crianças só devem utilizar o forno sob a supervisão de um adulto, devido às temperaturas geradas.	✔		
A temperatura de superfícies acessíveis podem ser elevadas quando o aparelho estiver a funcionar.	✔		
A porta da superfície exterior pode ficar quente quando o aparelho estiver a funcionar.	✔		

ATENÇÃO				
Utilize apenas utensílios adequados para fornos micro-ondas. NÃO utilize recipientes metálicos, serviços de jantar com decorações douradas ou prateadas, espetos, garfos, etc. Retire os atilhos de arame dos sacos de papel ou de plástico. Motivo: podem provocar faíscas que podem danificar o forno.	✔		✔	✔
Quando aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, vigie o forno dada a possibilidade de ignição.	✔		✔	
Não utilize o micro-ondas para secar papel ou vestuário.	✔		✔	✔
Utilize tempos mais reduzidos para quantidades mais pequenas de alimentos de forma a evitar sobreaquecer ou queimar os alimentos.	✔		✔	✔
Se observar algum fumo, desligue o aparelho ou retire a ficha de alimentação da tomada e mantenha a porta fechada para abafar as chamas.	✔		✔	✔
O forno deve ser limpo regularmente e todos os resíduos de alimentos removidos.	✔	✔		✔
Não mergulhe o cabo de alimentação ou a ficha em água e afaste o cabo de alimentação do calor.	✔	✔		
Os ovos com casca e os ovos cozidos inteiros não devem ser aquecidos nos fornos micro-ondas porque podem explodir, mesmo depois de o aquecimento do micro-ondas terminar. Também não deve aquecer garrafas, frascos, recipientes fechados hermeticamente ou em vácuo, nozes com casca, tomates, etc.			✔	✔
Não tape as aberturas de ventilação com panos ou papel. Estes podem incendiar-se quando o ar quente sai do forno. O forno também pode sobreaquecer e desligar-se automaticamente. Nesse caso, continuará desligado até arrefecer o suficiente.	✔		✔	
Utilize sempre luvas para retirar um prato do forno de modo a evitar queimaduras acidentais.			✔	
Não toque nas resistências de aquecimento nem nas paredes internas do forno enquanto este não arrefecer.			✔	
Mexa os líquidos durante ou após o aquecimento, e deixe que o líquido repouse, no mínimo, durante 20 segundos após o aquecimento para evitar uma ebulição eruptiva.			✔	
Afaste-se um pouco do forno ao abrir a porta para evitar ser queimado pelo ar quente ou vapor que sai do aparelho.			✔	
Não ligue o micro-ondas quando este estiver vazio. O forno micro-ondas desliga-se automaticamente durante 30 minutos por questões de segurança. Recomenda-se que coloque sempre um copo de água dentro do forno para absorver a energia das micro-ondas na eventualidade de o forno micro-ondas arrancar de forma acidental.	✔			✔
Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores de metal afiados para limpar o vidro da porta do forno pois pode riscar a superfície e o vidro pode partir-se.	✔			✔
Instale o forno de acordo com os espaços livres indicados neste manual (consulte Instalar o forno micro-ondas)	✔		✔	
Tenha cuidado quando ligar outros aparelhos eléctricos a tomadas perto do forno.	✔	✔	✔	

ELIMINAÇÃO CORRECTA DESTE PRODUTO (RESÍDUOS DE EQUIPAMENTOS ELÉCTRICOS E ELECTRÓNICOS)

(Aplicável na União Europeia e outros países da Europa com sistemas de recolha e separação de resíduos)

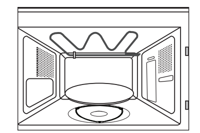
Esta marca – apresentada no produto, nos acessórios ou na literatura – indica que o produto e os seus acessórios electrónicos (por exemplo, o carregador, o auricular, o cabo USB) não deverão ser eliminados juntamente com os resíduos domésticos no final do seu período de vida útil. Para impedir danos ao ambiente ou à saúde humana causados pela eliminação incontrolada de resíduos, deverá separar estes equipamentos de outros tipos de resíduos e reciclá-los de forma responsável, para promover uma reutilização sustentável dos recursos materiais.

Os utilizadores domésticos deverão contactar o estabelecimento onde adquiriram este produto ou as entidades oficiais locais para obterem informações sobre onde e de que forma podem entregar estes equipamentos para permitir efectuar uma reciclagem segura em termos ambientais.

Os utilizadores profissionais deverão contactar o seu fornecedor e consultar os termos e condições do contrato de compra. Este produto e os seus acessórios electrónicos não deverão ser misturados com outros resíduos comerciais para eliminação.

INSTALAR O FORNO MICRO-ONDAS





1. Retire todos os materiais de embalagem de dentro do forno.
   Instale o anel de roletes e o prato giratório.
   Certifique-se de que o prato giratório roda livremente.

2. Este forno micro-ondas deve ser instalado de modo a que a ficha esteja acessível.

☛ Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de substituí-lo por um cabo especial disponível no fabricante ou num agente de assistência autorizado.
Para sua segurança pessoal, ligue a ficha a uma tomada de CA com ligação à terra, de 50 Hz, 230 Volts e com 3 pinos. Se o cabo de alimentação do electrodoméstico estiver danificado, substitua-o por um cabo especial.

☛ Não instale o forno micro-ondas num local quente ou húmido, como na proximidade de um forno tradicional ou radiador. As especificações relativas à fonte de alimentação do forno devem ser respeitadas e qualquer extensão utilizada deve ter a mesma norma do cabo de alimentação fornecido com o forno. Limpe o interior e o fecho da porta com um pano húmido antes de utilizar o forno micro-ondas pela primeira vez.



ACERTAR A HORA

O forno micro-ondas tem um relógio incorporado. Ao ligar o electrodoméstico, aparece automaticamente no visor “:0”, “88:88” ou “12:00”.
Programe a hora actual. As horas podem ser apresentadas no sistema de 24 horas ou de 12 horas. Tem de acertar o relógio:

- Quando instalar o forno micro-ondas pela primeira vez
- Após uma falha de energia

Não se esqueça de acertar o relógio quando mudar de e para o horário de Verão.

1. **Para apresentar a hora no...**	**Carregue no botão ⊕...**
sistema de 24 horas	Uma vez
sistema de 12 horas	Duas vezes

Clock

2. Carregue nos botões (▽) e (△) para acertar as horas.

3. Carregue no botão ⊕.

Clock

4. Carregue nos botões (▽) e (△) para definir os minutos.

5. Carregue no botão ⊕.



PORTUGUÊS

O QUE FAZER QUANDO TIVER DÚVIDAS OU ALGUM PROBLEMA

Se surgir algum dos problemas abaixo, experimente as soluções propostas.

Isto é normal.

- Condensação no interior do forno.
- Fluxo de ar em torno da porta e da estrutura exterior.
- Reflexão de luz à volta da porta e da estrutura exterior.
- Fuga de vapor à volta da porta ou das aberturas de ventilação.

O forno não arranca quando carrega no botão ⃟.

- A porta está bem fechada?

Os alimentos não estão cozinhados.

- Programou correctamente o temporizador e/ou carregou no botão ⃟?
- A porta está fechada?
- Sobrecarregou o circuito eléctrico e rebentou um fusível ou fez disparar um disjuntor?

Os alimentos estão excessivamente cozinhados ou crus.

- Qual é o tempo de cozedura apropriado para o tipo de alimento?
- Escolheu um nível de potência apropriado?

Observam-se faíscas e estalidos no interior do forno.

- Utilizou um prato com decorações de metal?
- Deixou um garfo ou outro utensílio metálico dentro do forno?
- A folha de alumínio está demasiado próxima das paredes internas?

O forno provoca interferência com rádios ou televisores.

- Pode observar-se uma ligeira interferência nos televisores ou rádios quando o forno se encontra em funcionamento. Isto é normal. Para resolver o problema, instale o forno longe de televisores, rádios e antenas.
- Se for detectada alguma interferência pelo microprocessador do forno, o visor pode ser reprogramado. Para resolver este problema, desligue a ficha de alimentação e volte a ligá-la. Acerte novamente as horas.

Se as instruções acima não lhe permitirem resolver o problema, contacte o distribuidor local ou o centro de assistência pós-venda da SAMSUNG.

COZINHAR/REAQUECER

O procedimento seguinte explica como cozinhar ou reaquecer os alimentos.
Verifique SEMPRE as programações de cozedura antes de sair de perto do forno.
Primeiro, coloque os alimentos no centro do prato giratório. Depois, feche a porta.

1. Carregue no botão ⃟.

Power Level

Resultado: aparecem as indicações 800 W (potência máxima de cozedura): seleccione o nível de potência adequado, carregando novamente no botão (⃟) até o nível de watts correspondente ser apresentado. Consulte a tabela de níveis de potência.

2. Programe o tempo de cozedura carregando nos botões (▽) e (△) conforme necessário.



3. Carregue no botão ⃟.



Resultado: a luz do forno acende-se e o prato giratório começa a rodar.

1) Inicia-se a cozedura e quando terminar, o forno apita quatro vezes.
2) O sinal indicador do fim da cozedura ouve-se 3 vezes (minuto a minuto).
3) A hora actual aparece novamente.

Nunca ligue o forno micro-ondas quando estiver vazio.

Se pretende aquecer um prato durante um curto período de tempo à potência máxima (800 W), basta carregar uma vez no botão **+30s** para cada 30 segundos de tempo de cozedura. O forno liga-se imediatamente.

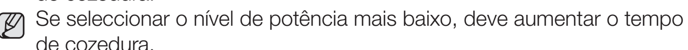


NÍVEIS DE POTÊNCIA

Pode escolher entre os níveis de potência abaixo.

Nível de potência	Saída	
	MICRO-ONDAS	GRELHADOR
ALTA	800 W	
MÉDIA ALTA	600 W	
MÉDIA	450 W	
MÉDIA BAIXA	300 W	
DESCONGELAÇÃO (❄)	180 W	
BAIXA/MANTER QUENTE	100 W	
GRELHADOR	-	1100 W
COMBINADO I	300 W	1100 W
COMBINADO II	450 W	1100 W
COMBINADO III	600 W	1100 W


Se seleccionar o nível de potência mais elevado, deve diminuir o tempo de cozedura.


Se seleccionar o nível de potência mais baixo, deve aumentar o tempo de cozedura.

REGULAR O TEMPO DE COZEDURA

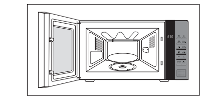
Pode aumentar o tempo de cozedura, carregando uma vez no botão +30s para cada 30 segundos que quer acrescentar.

Carregue uma vez no botão **+30s** para cada 30 segundos que quer acrescentar.



INTERROMPER A COZEDURA

Se quiser ver os alimentos, pode interromper a cozedura em qualquer altura.



1. Para interromper temporariamente;
   Abra a porta.

   Resultado: a cozedura é interrompida. Para retomar a cozedura, feche a porta e carregue novamente no botão ◇.



2. Para parar completamente;
   Carregue no botão ▽.

   Resultado: a cozedura é interrompida. Se pretender cancelar as programações de cozedura, carregue novamente no botão **Stop** (▽).

☛ Pode igualmente cancelar qualquer programação antes do início da mesma, bastando para tal carregar em **Stop** (▽).

PROGRAMAR O MODO DE POUPANÇA DE ENERGIA

O forno tem um modo de poupança de energia. Esta funcionalidade permite poupar electricidade quando o forno não está a ser utilizado.



- carregue no botão **Poupança de energia** (⊳).
- Para sair do modo de poupança de energia, abra a porta e, de seguida, a hora actual aparece no visor. O forno está pronto para ser utilizado.

PORTUGUÊS

PORTUGUÊS

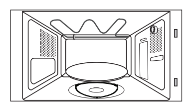
UTILIZAR A LIMPEZA A VAPOR

O vapor fornecido pelo sistema de limpeza a vapor irá molhar a superfície da cavidade. Depois de utilizar a função de limpeza a vapor, pode facilmente limpar a cavidade do forno.

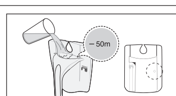
☛ Só é possível utilizar esta função depois de o forno ter arrefecido totalmente (temperatura ambiente).

☛ Utilize apenas água corrente, nunca água destilada.

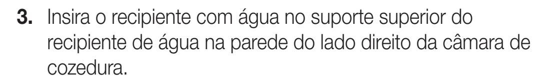
1. Abra a porta.



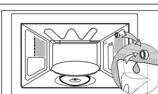
2. Encha com água, de acordo com a linha orientadora (nível de água) no exterior do recipiente de água.
   (O limite é de aproximadamente 50 ml).



Se colocar mais do que 50 ml, pode ocorrer uma fuga na parte posterior. Assegure-se de que não coloca mais do que 50 ml.



3. Insira o recipiente com água no suporte superior do recipiente de água na parede do lado direito da câmara de cozedura.

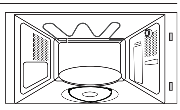


4. Feche a porta.

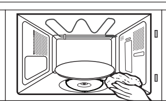
5. Carregue no botão **Limpeza a vapor** ( ). Pode parecer **TURVO** durante a limpeza a vapor. Não se trata de um defeito **POIS O VAPOR ENCOBRE A** luz **NO INTERIOR.**



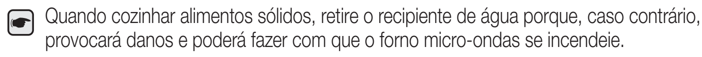
6. Abra a porta.



7. Limpe a cavidade do forno com um pano de cozinha seco. Retire o prato giratório e a grelha inferior com papel de cozinha.



⚠ O recipiente de água só pode ser utilizado durante o modo“**Limpeza a vapor**”.



☛ Quando cozinhar alimentos sólidos, retire o recipiente de água porque, caso contrário, provocará danos e poderá fazer com que o forno micro-ondas se incendeie.

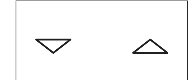
UTILIZAR A FUNÇÃO REAQUECIMENTO AUTOMÁTICO

A função Reaquecimento automático tem quatro tempos de cozedura pré-programados.
Não necessita de programar os tempos de cozedura nem o nível de potência.
Pode ajustar o número de doses, carregando nos botões (▽) e (△).
Primeiro, coloque os alimentos no centro do prato giratório e feche a porta.

1. Seleccione o tipo de alimento que vai cozinhar carregando uma ou mais vezes no botão **Reaquecimento automático** ( ).



2. Seleccione o tamanho da dose, carregando nos botões (▽) e (△). (Consulte a tabela ao lado)



3. Carregue no botão ◇.

   Resultado: inicia-se a cozedura. Quando terminar.
   1) O forno apita quatro vezes.
   2) O sinal indicador do fim da cozedura ouve-se 3 vezes (minuto a minuto).
   3) A hora actual aparece novamente.





Utilize apenas recipientes próprios para micro-ondas.



PROGRAMAÇÕES DA FUNÇÃO REAQUECIMENTO AUTOMÁTICO

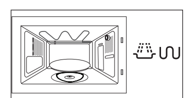
A tabela seguinte apresenta os vários programas de Reaquecimento automático, as quantidades, os tempos de espera e as recomendações adequadas.

Código/Alimento	Dose	Tempo de espera	Recomendações
1. Refeição pré-cozinhada (fria)	300-350 g 400-450 g	3 min	Coloque num prato de cerâmica e cubra com película aderente para micro-ondas. Este programa é ideal para refeições compostas por 3 componentes (p. ex., carne com molho, vegetais e um acompanhamento de batatas, arroz ou massa).
2. Sopa/molho (frio)	200-250 g 300-350 g 400-450 g	3 min	Deite a sopa/o molho num prato de sopa de cerâmica fundo ou tigela. Tape durante o tempo de aquecimento e de espera. Mexa antes e depois do tempo de espera.
3. Gratinado de massa (congelado)	200 g 400 g	3 min	Coloque o gratinado de massa congelada num prato de pirex de tamanho adequado. Coloque o prato na grelha. Este programa é adequado para gratinados de massa congelada como lasanha, canelones ou macarrão.
4. Bebidas café, leite, chá, água (à temperatura ambiente)	150 ml (1 chávena) 250 ml (1 caneca)	1-2 min	Deite numa chávena de cerâmica (150 ml) ou caneca (250 ml) e coloque no centro do prato giratório. Reaqueça sem a tampa. Mexa cuidadosamente, antes e depois do tempo de espera. Quando retirar as chávenas, faça-o cuidadosamente (consulte as instruções de segurança para líquidos).

UTILIZAR A FUNÇÃO COZEDURA/TOSTAR AUTOMÁTICA

Com a função Cozedura/Tostar automática, o tempo de cozedura é programado automaticamente. Pode ajustar o número de doses, carregando nos botões (▽) e (△). Primeiro, coloque o prato de tostar no centro do prato giratório e feche a porta.

1. Coloque o prato de tostar directamente no prato giratório e pré-aqueça-o com a combinação mais elevada micro-ondas – grelhador. Carregue no botão **Combinado** (♨∿) e programe o tempo de pré-aquecimento (3 a 5 minutos), carregando nos botões (▽) e (△).

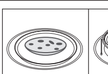
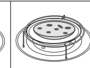


2. Carregue no botão ◇.


Utilize sempre luvas para retirar o prato de tostar, uma vez que este fica muito quente.

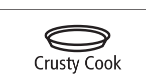


3. Abra a porta do forno.
   Coloque os alimentos no prato de tostar.
   Feche a porta.

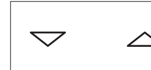



Coloque o prato de tostar na grelha de metal (ou no prato giratório) no micro-ondas.

4. Seleccione o tipo de alimento que vai cozinhar carregando uma ou mais vezes no botão **Cozedura/Tostar**(⊂⊃).



5. Seleccione o tamanho da dose, carregando nos botões (▽) e (△). (Consulte a tabela ao lado)



6. Carregue no botão ◇.


Resultado: inicia-se a cozedura. Quando terminar.
1) O forno apita quatro vezes.
2) O sinal indicador do fim da cozedura ouve-se 3 vezes (minuto a minuto).
3) A hora actual aparece novamente.



Como limpar o prato de tostar
Limpe o prato de tostar com água quente e detergente e enxagúe com água limpa.

Não utilize uma escova de esfrega nem esfregões abrasivos para não danificar o revestimento. O prato de tostar não pode ser lavado na máquina de lavar a loiça.

PORTUGUÊS



PORTUGUÊS

PROGRAMAÇÕES DA FUNÇÃO COZEDURA/TOSTAR AUTOMÁTICA

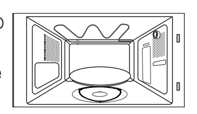
A tabela a seguir apresenta os vários programas automáticos da função Tostar, as quantidades, os tempos de espera e as recomendações adequadas. Estes programas funcionam com uma combinação de micro-ondas e grelhador. Antes de utilizar a função Tostar, é recomendável que pré-aqueça o prato de tostar no prato giratório durante 3 a 5 minutos, utilizando a combinação de 600 W e grelhador. Utilize luvas para retirar os alimentos!

Código/Alimento	Tamanho das doses	Tempo de pré-aquecimento (min)	Tempo de espera (min)	Recomendações
1. Piza congelada (-18 °C)	200 g 300 g 400 g	5 min	-	Pré-aqueça o prato de tostar utilizando 600 W + grelhador. Coloque a piza no prato de tostar. Coloque o prato de tostar na grelha.
2. Cacetes congelados	150 g (1 pç) 250 g (2 pçs)	4 min	2-3 min	Pré-aqueça o prato de tostar utilizando 450 W + grelhador. Coloque um cacete no centro do prato de tostar, coloque dois cacetes lado a lado no prato de tostar. Este programa é adequado para cacetes com guarnição, (por exemplo, presunto e queijo), assim como piza.
3. Tarte/Quiche congeladas (-18 °C)	150 g (1 pç) 300 g (1-2 pçs)	3 min	1-2 min	Pré-aqueça o prato de tostar utilizando 600 W + grelhador. Coloque a tarte/quiche congelada no prato de tostar. Coloque o prato de tostar na grelha.
4. Nuggets de frango congelados	125 g 250 g	4 min	-	Pré-aqueça o prato de tostar utilizando 600 W + grelhador. Unte o prato de tostar com uma colher de óleo. Espalhe os nuggets de frango uniformemente no prato de tostar. Vire-os, quando o forno emitir um sinal sonoro. Carregue no botão de início para continuar a cozinhar.

UTILIZAR A FUNÇÃO COZEDURA/TOSTAR MANUAL

Este prato de tostar permite-lhe não só tostar a parte de cima dos alimentos com o grelhador, mas também tostar e alourar a parte de baixo dos alimentos devido à alta temperatura do prato de tostar. Encontrará vários alimentos que pode preparar no prato de tostar na tabela (consulte a página seguinte).
O prato de tostar pode também ser utilizado para bacon, ovos, salsichas, etc.

1. Coloque o prato de tostar directamente sobre o prato giratório e pré-aqueça com a combinação mais elevada micro-ondas – grelhador [600 W + Grelhador (♨)] seguindo os tempos e instruções na tabela.



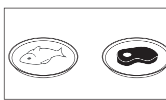
☛ Utilize sempre luvas para retirar o prato de tostar, uma vez que este fica muito quente.

2. Unte o prato com óleo se estiver a cozinhar alimentos como bacon e ovos, para que estes fiquem bem tostados.

✎ Tenha em atenção que o prato de tostar tem uma camada de teflon que não é resistente a riscos. Não utilize objectos afiados, como uma faca, para cortar no prato de tostar.

✎ Utilize acessórios de plástico para evitar riscos na superfície do prato de tostar ou retire os alimentos do prato antes de cortar.

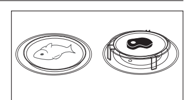
3. Coloque os alimentos no prato de tostar.



☛ Não coloque qualquer objecto no prato de tostar que não seja resistente ao calor, como, por exemplo, taças de plástico.

☛ Nunca coloque o prato de tostar no forno sem o prato giratório.

4. Coloque o prato de tostar na grelha de metal (ou no prato giratório) no micro-ondas.



5. Seleccione o tempo de cozedura e nível de potência adequados. (Consulte a tabela ao lado)

☛ **Como lavar o prato de tostar :** Limpe o prato de tostar com água quente e detergente e enxagúe com água limpa. Não utilize um esfregão ou uma esponja dura, caso contrário a camada superior ficará danificada. O prato de tostar não pode ser lavado na máquina de lavar a loiça.



PROGRAMAÇÕES DA FUNÇÃO COZEDURA/TOSTAR MANUAL

Recomendamos-lhe que pré-aqueça o prato de tostar directamente no prato giratório. Pré-aqueça o prato de tostar com a função 600 W + Grelhador (⩍ᴗᴗ) durante 3 a 5 minutos. Siga os tempos e as instruções na tabela.

Alimento	Tamanho das doses	Tempo de pré-aquecimento	Potência	Tempo de cozedura (min)	Recomendações
Bacon	4 fatias (80 g)	3 min	600 W + Grelhador	3½-4	Pré-aqueça o prato de tostar. Coloque as fatias lado a lado no prato de tostar. Coloque o prato de tostar na grelha.
Tomates grelhados	200 g (2 pçs)	3 min	450 W + Grelhador	4-5	Pré-aqueça o prato de tostar. Corte os tomates ao meio. Coloque queijo por cima dos tomates. Coloque em círculo no prato de tostar. Coloque o prato de tostar na grelha.
Batatas assadas	250 g 500 g	3 min	600 W + Grelhador	5-6 8-9	Pré-aqueça o prato de tostar. Corte as batatas ao meio. Coloque-as no prato de tostar com o lado cortado virado para baixo. Coloque em círculo. Coloque o prato na grelha.
Hambúrguer congelado	2 peças (125 g)	3 min	600 W + Grelhador	7-7½	Pré-aqueça o prato de tostar. Coloque os hambúrgueres congelados, lado a lado, no prato de tostar. Coloque o prato de tostar na grelha.Vire após 4-5 min.



Alimento	Tamanho das doses	Tempo de pré-aquecimento	Potência	Tempo de cozedura (min)	Recomendações
Cacetes congelados	200-250 g (2 pçs)	3 min	450 W + Grelhador	8-9	Pré-aqueça o prato de tostar. Coloque os cacetes com guarnição (p. ex.: tomate, queijo), lado a lado, no prato. Coloque o prato de tostar na grelha.
Piza congelada	300-400 g	5 min	450 W + Grelhador	9-11	Pré-aqueça o prato de tostar. Coloque a piza congelada no prato de tostar. Coloque o prato de tostar na grelha.
Mini-piza congelada	9 x 30 g (270 g)	3 min	300 W + Grelhador	9-10	Pré-aqueça o prato de tostar. Distribua as mini-pizas de forma uniforme no prato de tostar. Coloque o prato na grelha.
Piza fria	300-350 g	5 min	450 W + Grelhador	6½-7½	Pré-aqueça o prato de tostar. Coloque a piza fria no prato. Coloque o prato de tostar na grelha.
Douradinhos de peixe congelados	150 g (5 pçs) 300 g (10 pçs)	4 min	600 W + Grelhador	7-8 9-10	Pré-aqueça o prato de tostar. Unte o prato com uma colher de sopa de óleo. Coloque os douradinhos em círculo no prato. Vire-os passados 4 min (5 pçs) ou 6 min (10 pçs).
Nuggets de frango congelados	125 g 250 g	4 min	600 W + Grelhador	5-6 7-8	Pré-aqueça o prato de tostar. Unte o prato com uma colher de sopa de óleo. Coloque os nuggets de frango no prato. Coloque o prato de tostar na grelha. Vira-os passados 3 min (125 g) ou 5 min (250 g).

PORTUGUÊS



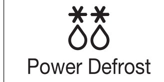
UTILIZAR A FUNÇÃO POTÊNCIA MÁXIMA DE DESCONGELAÇÃO AUTOMÁTICA

A função Descongelação rápida automática permite descongelar carne, aves, peixe e pão/bolos. O tempo de descongelação e o nível de potência são programados automaticamente.
O utilizador só tem de seleccionar o programa e o peso.

Utilize apenas pratos próprios para micro-ondas.

Primeiro, coloque os alimentos congelados no centro do prato giratório e feche a porta.

1. Seleccione o tipo de alimento que vai cozinhar, carregando uma ou mais vezes no botão **Potência máxima de descongelação**(⁂). (Consulte a tabela ao lado)



2. Seleccione o peso dos alimentos, carregando nos botões (▽) e (△).
   É possível definir até um máximo de 1500 g.



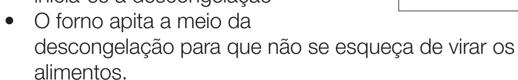
3. Carregue no botão ◇.

Start /+30s

Resultado:



- inicia-se a descongelação
- O forno apita a meio da descongelação para que não se esqueça de virar os alimentos.
- Carregue novamente no botão ◇ para terminar a descongelação.



Também pode descongelar os alimentos manualmente. Para o fazer, seleccione a função Cozinhar/Reaquecer do forno micro-ondas com um nível de potência de 180 W. Consulte a secção intitulada “Cozinhar/Reaquecer” na página 10 para obter mais informações.

PROGRAMAÇÕES DA FUNÇÃO POTÊNCIA MÁXIMA DE DESCONGELAÇÃO AUTOMÁTICA

A tabela a seguir mostra os vários programas de Potência máxima de descongelação automática, as quantidades, os tempos de espera e as recomendações adequadas. Retire todo o tipo de materiais de embalagem antes da descongelação. Coloque a carne, as aves, o peixe e pão/bolos num prato de cerâmica.

Código/ Alimento	Dose	Tempo de espera	Recomendações
1. Carne	200-1500 g	20-60 min	Cubra as bordas com folha de alumínio. Vire a carne quando o forno emitir um sinal sonoro. Este programa é adequado para carne de vaca, borrego, porco, bifes, costeletas e carne picada.
2. Aves	200-1500 g	20-60 min	Cubra as extremidades das pernas e das asas com folha de alumínio. Vire as aves quando o forno emitir um sinal sonoro. Este programa é adequado para frangos inteiros e também para frango aos pedaços.
3. Peixe	200-1500 g	20-50 min	Cubra o rabo do peixe inteiro com folha de alumínio. Vire o peixe quando o forno emitir um sinal sonoro. Este programa é adequado para peixes inteiros e também para peixe aos pedaços.
4. Pão/ Bolo	125-625 g	5-20 min	Coloque o pão sobre papel de cozinha e vire-o assim que o forno apitar. Coloque o bolo num prato de cerâmica e, se for possível, vire-o assim que o forno apitar. (O forno continua a funcionar e pára quando se abre a porta.) Este programa é adequado para todos os tipos de pão, às fatias ou inteiro, assim como para pãezinhos e cacetes. Disponha os pãezinhos em círculo. Este programa é adequado para todos os tipos de bolos com fermento, bolachas, cheesecake e massa folhada. Não é adequado para bolos de massa fina/estaladiça, de fruta e com creme nem para bolos com cobertura de chocolate.

Seleccione a função Descongelação manual e o nível de potência de 180 W se quiser descongelar os alimentos manualmente. Para obter mais informações sobre a descongelação manual e o tempo de descongelação consulte a página 24.





SELECCIONAR OS ACESSÓRIOS

Utilize recipientes próprios para micro-ondas; não utilize recipientes ou pratos de plástico, recipientes em papel, toalhetes, etc.

Se quiser seleccionar um modo de cozedura combinado (grelhador e micro-ondas), utilize apenas pratos que sejam próprios para micro-ondas e para o forno.

Para obter mais informações sobre utensílios de cozinha adequados, consulte o Guia de utensílios de cozinha na página 19.

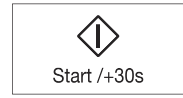
GRELHAR

O grelhador permite aquecer e alourar rapidamente os alimentos, sem utilizar a energia das microondas. Para tal, é fornecida uma grelha com o forno micro-ondas.

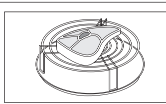
1. Pré-aqueça o grelhador à temperatura necessária, carregando no botão **Grelhador** (ᗢ) (Grelhador) e defina o tempo de pré-aquecimento, carregando nos botões (▽) e (△).



2. Carregue no botão ◇.



3. Abra a porta e coloque os alimentos na grelha.
   Feche a porta.



4. Carregue no botão ᗢ.
   Resultado: aparecem as seguintes indicações:



5. Programe o tempo do grelhador, carregando nos botões (▽) e (△). O tempo limite para grelhados é de 60 minutos.



6. Carregue no botão ◇.
   Resultado: inicia-se o grelhado. Quando terminar.
   1) O forno apita quatro vezes.
   2) O sinal indicador do fim da cozedura ouve-se 3 vezes (minuto a minuto).
   3) A hora actual aparece novamente.



Não se preocupe se o aquecedor ligar e desligar durante a função do grelhador. Este sistema é concebido para evitar o sobreaquecimento do forno.

Utilize sempre luvas quando pegar nos pratos que estão no forno, porque estes encontram-se a uma temperatura extremamente elevada. Verifique se a resistência de aquecimento está na posição horizontal.



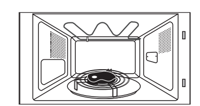
COMBINAR MICRO-ONDAS E GRELHADOR

Para cozinhar e alourar rapidamente os alimentos, pode também combinar a cozedura no micro-ondas com o grelhador.

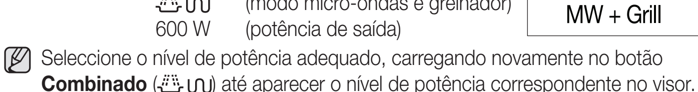
☛ Utilize SEMPRE recipientes próprios para micro-ondas e forno. Os recipientes de cerâmica ou vidro são ideais porque permitem que as microondas penetrem uniformemente nos alimentos.

☛ Utilize SEMPRE luvas para manusear os recipientes que estão no forno, pois estes encontram-se a uma temperatura extremamente elevada.

1. Abra a porta do forno. Coloque os alimentos na grelha e a grelha no prato giratório. Feche a porta.



2. Carregue no botão **Combinado** (⩩ ⩊).



Resultado: são visualizadas as seguintes indicações:

⩩ ⩊ (modo micro-ondas e grelhador)
600 W (potência de saída)

✎ Seleccione o nível de potência adequado, carregando novamente no botão **Combinado** (⩩ ⩊) até aparecer o nível de potência correspondente no visor.

☛ Não é possível programar a temperatura do grelhador.

3. Programe o tempo de cozedura carregando nos botões (▽) e (△)conforme necessário. O tempo limite de cozedura é de 60 minutos.



4. Carregue no botão ◇.



Resultado: inicia-se a cozedura combinada. Quando terminar.

1) O forno apita quatro vezes.
2) O sinal indicador do fim da cozedura ouve-se 3 vezes (minuto a minuto).
3) A hora actual aparece novamente.

✎ A potência máxima de microondas para o modo combinado de micro-ondas e grelhador é 600 W.

DESLIGAR O SINAL SONORO

Pode desligar o sinal sonoro sempre que quiser.

1. Carregue nos botões ▽ e ◇simultaneamente.

Stop / ECO Start /+30s

Resultado:

- aparece a seguinte indicação:



- o forno não emite um sinal sonoro sempre que carrega num botão.

2. Para voltar a ligar o sinal sonoro, carregue novamente nos botões ▽ e ◇ em simultâneo.



Resultado:

- aparece a seguinte indicação:

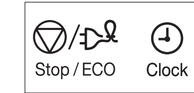


- o forno volta a utilizar o sinal sonoro.

BLOQUEAR O FORNO MICRO-ONDAS PARA MAIOR SEGURANÇA

O forno micro-ondas está equipado com um programa especial de Segurança para Crianças, que permite que o forno seja “bloqueado” para impedir que uma criança ou alguém que não saiba utilizá-lo possa ligá-lo acidentalmente.
O forno pode ser bloqueado em qualquer altura.

1. Carregue nos botões ▽ e ◷simultaneamente.



Resultado:

- o forno está bloqueado (não consegue seleccionar nenhuma função).
- Aparece a indicação “L” no visor.



2. Para desbloquear o forno, carregue novamente nos botões ▽ e ◷ em simultâneo.



Resultado: pode utilizar o forno normalmente.



GUIA DE UTENSÍLIOS DE COZINHA

Para cozinhar alimentos no forno micro-ondas, as microondas têm de penetrar nos alimentos, sem serem reflectidas ou absorvidas pelo recipiente utilizado. Por isso, tem de ter cuidado quando escolhe os utensílios. Se os utensílios estiverem identificados como próprios para micro-ondas, não precisa de se preocupar. A tabela a seguir mostra vários tipos de utensílios, indica se podem ou não ser usados e como utilizá-los num forno micro-ondas.

Utensílios de cozinha	Próprios para micro-ondas	Comentários
Folha de alumínio	✓✗	Pode ser utilizada em quantidades pequenas para que algumas áreas dos alimentos não fiquem demasiadamente cozinhadas. Se a folha de alumínio estiver muito perto da parede do forno ou se utilizar em grande quantidade, pode provocar faíscas.
Prato de tostar	✓	Não aquecer previamente durante mais de 8 minutos.
Porcelana e loiça de barro	✓	A porcelana, a cerâmica vidrada e a loiça de barro são normalmente adequadas, a menos que tenham decorações em metal.
Recipientes descartáveis de cartão de poliéster	✓	Alguns alimentos congelados são embalados nestes recipientes.
Embalagens de comida de preparação rápida		
• Recipientes de poliestireno	✓	Podem ser utilizados para aquecer alimentos. O sobreaquecimento pode fazer com que o poliestireno derreta.
• Sacos de papel ou jornal	✗	Podem incendiar-se.
• Papel reciclado ou decorações em metal	✗	Pode provocar faíscas.
Utensílios de vidro		
• Louça para utilizar no forno e à mesa	✓	Pode ser utilizada, a menos que tenha decorações em metal.
• Utensílios de vidro frágeis	✓	Podem ser utilizados para aquecer alimentos ou líquidos. O vidro delicado pode partir-se ou estalar se for aquecido repentinamente.
• Frascos de vidro	✓	Tem de retirar a tampa. Adequados apenas para aquecer.
Metal		
• Pratos	✗	Podem provocar faíscas ou incêndio.
• Atilhos de arame dos sacos para congelador	✗	
Papel		
• Pratos, chávenas, guardanapos e papel de cozinha	✓	Para tempos de cozedura e de aquecimento curtos. Também para absorver humidade em excesso.
• Papel reciclado	✗	Pode provocar faíscas.
Plástico		
• Recipientes	✓	Principalmente se forem de termoplástico resistente ao calor. Alguns materiais de plástico podem ficar danificados ou sem cor a altas temperaturas. Não utilize melamina.
• Película aderente	✓	Pode ser utilizada para reter o vapor. Não deve entrar em contacto com os alimentos. Tenha cuidado ao retirar a película porque pode sair vapor quente.
• Sacos para congelador	✓✗	Só se forem resistentes a fervura ou próprios para forno. Não devem estar hermeticamente fechados. Pique com um garfo, se for necessário.
Papel de cera ou para embalagem	✓	Pode ser utilizado para reter o vapor e evitar salpicos.

✓ **Recomendado** ✓✗ **Com cuidado** ✗ **Não seguro**

PORTUGUÊS






GUIA DE CONFECÇÃO DE ALIMENTOS

PORTUGUÊS

MICROONDAS

A energia das microondas penetra nos alimentos, atraída e absorvida pelo respectivo teor em água, gordura e açúcar.
As microondas fazem com que as moléculas nos alimentos se movimentem rapidamente. O movimento rápido destas moléculas cria fricção e o aquecimento resultante cozinha os alimentos.

COZEDURA

Utensílios para cozinhar no micro-ondas:
Os utensílios têm de permitir que a energia das microondas penetre nos alimentos para obter uma eficiência máxima. As microondas são reflectidas pelo metal, como aço inoxidável, alumínio e cobre, mas podem penetrar através da cerâmica, vidro, porcelana e plástico bem como através do papel e madeira. Por isso, nunca deve cozinhar os alimentos em recipientes metálicos.

Tipos de alimentos adequados para cozinhar no micro-ondas:
Pode cozinhar vários tipos de alimentos no forno micro-ondas, incluindo legumes frescos ou congelados, fruta, massa, arroz, cereais, feijão, peixe e carne. Também pode cozinhar molhos, cremes, sopas, pudins, compotas e chutneys no forno micro-ondas. Em geral, pode cozinhar no forno micro-ondas qualquer tipo de alimento que normalmente cozinha no fogão. Por exemplo, derreter manteiga ou chocolate (consulte o capítulo com sugestões, técnicas e conselhos).

Tapar os alimentos durante a cozedura
É muito importante tapar os alimentos durante a cozedura porque a água evaporada sobe como vapor e contribui para o processo de cozedura. Pode tapar os alimentos de várias formas: p. ex., com um prato de cerâmica, tampa de plástico ou película aderente própria para micro-ondas.

Tempos de espera
Quando a confecção termina, o tempo de espera é importante para permitir que a temperatura dos alimentos estabilize no seu interior.

Guia de confecção de legumes congelados

Utilize um pirex de vidro adequado com tampa. Coza os legumes com tampa durante o tempo mínimo – consulte a tabela. Coza durante mais tempo para obter o resultado desejado.
Mexa duas vezes durante a cozedura e uma vez depois de estarem prontos. Quando cozidos, adicione sal, ervas aromáticas ou manteiga. Tape durante o tempo de espera.

Alimento	Dose	Potência	Tempo (min)	Tempo de espera (min)	Instruções
Espinafres	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria.
Brócolos	300 g	600 W	9-10	2-3	Adicione 30 ml (2 colher de sopa) de água fria.
Ervilhas	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria.
Feijão verde	300 g	600 W	8-9	2-3	Adicione 30 ml (2 colher de sopa) de água fria.
Miscelânea de vegetais (cenouras/ ervilhas/milho)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria.
Miscelânea de vegetais (estilo chinês)	300 g	600 W	8-9	2-3	Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria.





Guia de confecção de arroz e massa

Arroz: utilize um pirex de vidro grande com tampa – o arroz aumenta para o dobro durante a cozedura. Cozinhe com tampa. Depois de o arroz estar cozido, mexa antes do tempo de espera e adicione sal ou ervas aromáticas e manteiga.
Observação: o arroz pode não ter absorvido toda a água depois do tempo de cozedura terminar.

Massa: utilize um pirex de vidro grande. Adicione água a ferver, uma pitada de sal e mexa bem. Cozinhe sem tampa. Mexa ocasionalmente durante e após a massa estar cozinhada. Coloque a tampa durante o tempo de espera e depois escorra bem a massa.

Alimento	Dose	Potência	Tempo (min)	Tempo de espera (min)	Instruções
Arroz branco (pré-cozido)	250 g	800 W	16-17	5	Adicione 500 ml de água fria.
Arroz integral (pré-cozido)	250 g	800 W	21-22	5	Adicione 500 ml de água fria.
Arroz misto (arroz + arroz selvagem)	250 g	800 W	17-18	5	Adicione 500 ml de água fria.
Miscelânea de cereais (arroz + cereais)	250 g	800 W	18-19	5	Adicione 400 ml de água fria.
Massa	250 g	800 W	11-12	5	Adicione 1000 ml de água quente.

Guia de confecção de legumes frescos

Utilize um pirex de vidro adequado com tampa. Adicione 30 a 45 ml de água fria (2 a 3 colheres de sopa) por cada 250 g, a menos que seja recomendada uma quantidade de água diferente – consulte a tabela. Coza os legumes com tampa durante o tempo mínimo – consulte a tabela. Coza durante mais tempo para obter o resultado desejado. Mexa uma vez durante e depois de estarem cozidos. Quando cozidos, adicione sal, ervas aromáticas ou manteiga.
Coloque a tampa durante o tempo de espera de 3 minutos.

Conselho: corte os legumes frescos em pedaços iguais. Se cortar os legumes em pedaços pequenos, cozem mais depressa.

Deve cozinhar todos os legumes frescos utilizando a potência máxima do forno micro-ondas (800 W).

Alimento	Dose	Tempo (min)	Tempo de espera (min)	Instruções
Brócolos	250 g 500 g	4-4½ 7-7½	3 3	Corte em pés de dimensões semelhantes. Coloque os caules virados para o centro.
Couves de Bruxelas	250 g	5½-6½	3	Adicione 60 a 75 ml (5 a 6 colheres de sopa) de água.
Cenouras	250 g	4½-5	3	Corte as cenouras às rodelas uniformes.
Couve-flor	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Corte em pés de dimensões semelhantes. Corte os pés grandes ao meio. Coloque os caules virados para o centro.
Curgetes	250 g	3½-4	3	Corte as curgetes às rodelas. Adicione 30 ml (2 colheres de sopa) de água ou uma noz de manteiga. Coza até ficarem macias.
Beringelas	250 g	3½-4	3	Corte as beringelas às rodelas pequenas e adicione 1 colher de sopa de sumo de limão.
Alho francês	250 g	4½-5	3	Corte o alho francês às rodelas grossas.
Cogumelos	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3 3	Prepare os cogumelos inteiros ou laminados. Não adicione água. Adicione uns pingos de sumo de limão. Tempere com sal e pimenta. Escorra antes de servir.
Cebolas	250 g	5½-6	3	Corte as cebolas ao meio ou às rodelas. Adicione apenas 15 ml (1 colher de sopa) de água.



Alimento	Dose	Tempo (min)	Tempo de espera (min)	Instruções
Pimentos	250 g	4½-5	3	Corte os pimentos às rodelas pequenas.
Batatas	250 g	4-5	3	Pese as batatas sem casca e corte-as em metades semelhantes ou aos quartos.
	500 g	7½-8½	3	
Nabos	250 g	5-5½	3	Corte os nabos aos cubos pequenos.

REAQUECIMENTO

O forno micro-ondas reaquece alimentos numa fracção do tempo necessário em fornos e fogões convencionais. Utilize os níveis de potência e os tempos de reaquecimento da seguinte tabela como guia de orientação. Os tempos na tabela consideram os líquidos a uma temperatura ambiente de cerca de +18 a +20 °C ou alimentos frios a uma temperatura de cerca de +5 a +7 °C.

Arranjar e tapar os alimentos

Evite reaquecer alimentos grandes como, por exemplo, uma peça de carne – têm tendência para ficarem demasiadamente cozinhados e ficam secos antes de o centro estar muito quente. É melhor reaquecer pequenas porções de alimentos.

Níveis de potência e mexer alimentos

Pode reaquecer alguns alimentos utilizando a potência de 800 W, enquanto outros devem ser reaquecidos a 600 W, 450 W ou até mesmo 300 W.
Consulte as tabelas como orientação. Em geral, se os alimentos forem delicados, em grandes quantidades ou se ficarem quentes muito rapidamente (por exemplo, empadas), é melhor reaquecer os alimentos utilizando um nível de potência baixo.
Para obter melhores resultados, mexa bem ou vire os alimentos durante o reaquecimento. Quando possível, mexa novamente antes de servir.
Tenha um cuidado especial quando estiver a aquecer líquidos ou alimentos para bebés. Para evitar que os líquidos fervam e sejam derramados causando eventuais queimaduras, deve mexê-los antes, durante e após o aquecimento. Mantenha-os dentro do forno micro-ondas durante o tempo de espera. Recomendamos que mexa os líquidos com uma colher de plástico ou vareta de vidro. Evite aquecer demasiado (e, desta forma, estragar) os alimentos.
É preferível programar um tempo de cozedura inferior e adicionar tempo de aquecimento extra, se necessário.



Tempos de aquecimento e de espera

Ao reaquecer alimentos pela primeira vez, é útil tomar nota do tempo de aquecimento para referência futura.
Certifique-se de que os alimentos reaquecidos estão aquecidos uniformemente.
Deixe repousar os alimentos durante um espaço de tempo curto, depois de os reaquecer – para permitir que a temperatura estabilize.
O tempo de espera recomendado depois do reaquecimento é de 2 a 4 minutos, a menos que a tabela recomende outro tempo.
Tenha um cuidado especial quando estiver a aquecer líquidos ou alimentos para bebés. Consulte também o capítulo com as precauções de segurança.

REAQUECER LÍQUIDOS

Tenha sempre em conta um tempo de espera de, pelo menos, 20 segundos depois de desligar o forno para permitir que a temperatura estabilize. Se necessário, mexa enquanto está a aquecer e mexa SEMPRE depois de aquecer. Para evitar que o líquido ferva e seja derramado provocando eventuais queimaduras, deve colocar uma colher ou vareta de vidro nas bebidas e mexer antes, durante e após o aquecimento.

REAQUECER ALIMENTOS PARA BEBÉS

ALIMENTOS PARA BEBÉS: Coloque os alimentos num prato de cerâmica fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa bem após o reaquecimento!
Deixe repousar durante 2 a 3 minutos antes de servir. Mexa novamente e verifique a temperatura. Temperatura recomendada para servir: entre 30 e 40 °C.
LEITE PARA BEBÉS: Deite o leite num biberão de vidro esterilizado. Reaqueça sem a tampa. Nunca aqueça um biberão com a tetina, uma vez que este pode explodir se sobreaquecer. Agite bem antes do tempo de espera e também antes de servir! Verifique com atenção a temperatura do leite e dos alimentos antes de os dar ao bebé. Temperatura recomendada para servir: cerca de 37 °C.
OBSERVAÇÃO: para evitar queimaduras, tem de verificar cuidadosamente os alimentos para bebés antes de os servir. Utilize os níveis de potência e os tempos da tabela que se segue como guia de orientação para reaquecer.





Reaquecer leite e alimentos para bebés

Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como indicações para reaquecer.

Alimento	Dose	Potência	Tempo	Tempo de espera (min)	Instruções
Alimentos para bebés (legumes + carne)	190 g	600 W	30 seg	2-3	Coloque os alimentos num prato de cerâmica fundo. Cozinhe com tampa. Mexa depois do tempo de cozedura. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos. Antes de servir, mexa bem e verifique cuidadosamente a temperatura.
Papas de aveia para bebés (aveia + leite + fruta)	190 g	600 W	20 seg	2-3	Coloque os alimentos num prato de cerâmica fundo. Cozinhe com tampa. Mexa depois do tempo de cozedura. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos. Antes de servir, mexa bem e verifique cuidadosamente a temperatura.
Leite para bebés	100 ml 200 ml	300 W 300 W	30 a 40 seg 50 seg a 1 min	2-3 2-3	Mexa ou agite bem e deite num biberão de vidro esterilizado. Coloque no centro do prato giratório. Cozinhe sem tampa. Agite bem e deixe repousar durante, pelo menos, 3 minutos. Antes de servir, agite bem e verifique cuidadosamente a temperatura.

Reaquecer líquidos e alimentos

Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como guia de orientação para reaquecer.

Alimento	Dose	Potência	Tempo (min)	Tempo de espera (min)	Instruções
Bebidas (café, chá e água)	150 ml (1 chávena) 250 ml (1 caneca)	800 W 800 W	1-1½ 1½-2	1-2 1-2	Deite na chávena e reaqueça sem tampa. Coloque a chávena/caneca no centro do prato giratório. Durante o tempo de espera, mantenha as chávenas no forno micro-ondas e mexa bem.
Sopa (fria)	250 g	800 W	3-3½	2-3	Deite num prato de cerâmica fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa bem após o reaquecimento. Mexa novamente antes de servir.
Guisado (frio)	350 g	600 W	5½-6½	2-3	Coloque o guisado num prato de cerâmica fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa ocasionalmente durante o reaquecimento, e novamente antes do tempo de espera e de servir.
Massa com molho (fria)	350 g	600 W	4½-5½	3	Coloque a massa (p. ex., esparguete ou macarronete) num prato de cerâmica raso. Cubra com película aderente própria para micro-ondas. Mexa antes de servir.
Massa recheada com molho (fria)	350 g	600 W	5-6	3	Coloque a massa recheada (p. ex., ravioli ou tortellini) num prato de cerâmica fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa ocasionalmente durante o reaquecimento, e novamente antes do tempo de espera e de servir.
Refeição no prato (fria)	350 g	600 W	5½-6½	3	Coloque uma refeição de 2 a 3 componentes frios num prato de cerâmica. Cubra com película aderente própria para micro-ondas.



DESCONGELAÇÃO MANUAL

Os micro-ondas são uma excelente opção para descongelar alimentos congelados. Os micro-ondas descongelam alimentos suavemente num curto espaço de tempo. Se, inesperadamente, aparecerem convidados, o micro-ondas pode ser muito útil.

As aves congeladas têm de estar completamente descongeladas antes de as cozinhar. Retire quaisquer atilhos de metal e embalagens para permitir que o líquido descongelado escorra.

Coloque os alimentos congelados num recipiente sem tampa. Vire-os a meio do período de descongelação, escorra os líquidos e retire os miúdos, logo que seja possível.

Certifique-se, ocasionalmente, de que os alimentos não estão quentes.

Se as partes mais pequenas ou mais finas dos alimentos congelados começarem a ficar quentes, pode protegê-las, embrulhando-as em pequenas tiras de folha de alumínio durante a descongelação.

Se as aves começarem a ficar quentes na superfície exterior, interrompa a descongelação e aguarde 20 minutos antes de continuar.

Deixe o peixe, a carne e as aves repousarem para terminar o processo de descongelação. O tempo de espera da descongelação completa varia consoante a quantidade a descongelar. Consulte a tabela abaixo.

Conselho: alimentos em fatias finas descongelam melhor do que em fatias grossas e quantidades menores necessitam de menos tempo do que as maiores. Não se esqueça deste conselho ao congelar e descongelar alimentos.

Para descongelar alimentos congelados a uma temperatura de cerca de -18 a -20 °C, utilize a seguinte tabela como guia de orientação.

Deve descongelar todos os alimentos congelados utilizando o nível de potência de descongelação (180 W).

Alimento	Dose	Tempo (min)	Tempo de espera (min)	Instruções
Carne				
Carne de vaca picada	250 g 500 g	6½-7½ 10-12	5-25 5-25	Coloque a carne num prato raso de cerâmica. Proteja as extremidades mais finas com folha de alumínio. Vire passado metade do tempo de descongelação!
Costeletas de porco	250 g	7½-8½	5-25	
Aves				
Pedaços de frango	500 g (2 pçs)	14½-15½	15-40	Primeiro, coloque num prato de cerâmica raso os pedaços de frango com a parte da pele virada para baixo e o frango inteiro com o peito virado para baixo. Cubra as partes mais finas, como as asas e as extremidades, com folha de alumínio. Vire passado metade do tempo de descongelação!
Frango inteiro	900 g	28-30		
Peixe				
Filetes de peixe	250 g (2 pçs) 400 g (4 pçs)	6-7 12-13	5-15	Coloque o peixe congelado no centro de um prato de cerâmica raso. Coloque as partes mais finas por baixo das partes mais grossas. Proteja as extremidades mais finas com folha de alumínio. Vire passado metade do tempo de descongelação!
Frutas				
Bagas	250 g	6-7	5-10	Distribua a fruta num recipiente de vidro redondo e raso (com um diâmetro grande).
Pão				
Pãezinhos (cerca de 50 g cada)	2 pçs 4 pçs	½-1 2-2½	5-20 5-20	Coloque os pãezinhos em círculo ou as fatias de pão na horizontal em papel de cozinha no centro do prato giratório. Vire passado metade do tempo de descongelação!
Tosta/sanduíche	250 g	4½-5	5-20	
Pão alemão (farinha de trigo + centeio)	500 g	8-10		



GRELHADOR

A resistência de aquecimento do grelhador encontra-se por baixo do tecto da cavidade. Funciona enquanto a porta está fechada e o prato giratório a rodar. A rotação do prato giratório faz com que os alimentos fiquem tostados uniformemente. Se pré-aquecer o grelhador durante 3 a 4 minutos, os alimentos ficam tostados mais rapidamente.

Utensílios para grelhar:

Devem ser não inflamáveis e podem ter metal. Não utilize qualquer tipo de utensílio de plástico porque pode derreter.

Alimentos adequados para grelhar:

Costeletas, salsichas, bifes, hambúrgueres, bacon e toucinho, filetes de peixe finos, sanduíches e todos os tipos de tostas com coberturas.

Observação importante:

quando utilizar apenas o grelhador, certifique-se de que a resistência de aquecimento do grelhador está por baixo do tecto na horizontal e não na parede do fundo na vertical. Não se esqueça de que tem de colocar os alimentos na grelha superior, a menos que seja recomendada outra instrução.

MICRO-ONDAS + GRELHADOR

Este modo de cozedura combina o calor por radiação do grelhador com a velocidade de cozedura das microondas. Só funciona quando a porta está fechada e o prato giratório a rodar. Devido à rotação do prato giratório, os alimentos ficam tostados uniformemente. Estão disponíveis três modos combinados neste modelo:

600 W + Grelhador, 450 W + Grelhador e 300 W + Grelhador.

Utensílios para cozinhar com micro-ondas + grelhador

Utilize utensílios através dos quais as microondas possam passar. Os utensílios devem ser não inflamáveis. Não utilize utensílios metálicos no modo combinado. Não utilize qualquer tipo de utensílio de plástico porque pode derreter.

Tipos de alimentos adequados para cozinhar no micro-ondas + grelhador:

os alimentos adequados para cozinhar no modo combinado incluem todos os tipos de alimentos cozinhados que precisem de ser reaquecidos ou tostados (p. ex., massa cozida) e alimentos que precisem de um tempo de cozedura curto para tostar a parte de cima. Além disso, pode utilizar este modo para porções mais espessas com a parte de cima estaladiça e tostada (p. ex., pedaços de frango, virando-os a meio do período de cozedura). Consulte a tabela do grelhador para obter mais detalhes.

Observação importante:

quando utilizar o modo combinado (micro-ondas + grelhador), certifique-se de que a resistência de aquecimento do grelhador está por baixo do tecto na horizontal e não na parede do fundo na vertical. Deve colocar os alimentos na grelha superior, a menos que seja recomendada outra instrução. Caso contrário, deve colocar os alimentos directamente no prato giratório. Consulte as instruções na tabela a seguir.
Tem de virar os alimentos se quiser que fiquem tostados dos dois lados.

Manual do grelhador para alimentos congelados

Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como indicações para grelhar.

Alimentos frescos	Dose	Potência	Tempo para o primeiro lado (min)	Tempo para o segundo lado (min)	Instruções
Pãezinhos (cada um com aprox. 50 g)	2 pçs 4 pçs	- -	300 W + Grelhador (1-1½) 300 W + Grelhador (2-2½)	Grelhador apenas (1-2) Grelhador apenas (1-2)	Coloque os pãezinhos em círculo na grelha. Grelhe o segundo lado dos pãezinhos até tostar, se preferir. Deixe repousar durante 2 a 5 minutos.
Cacetes + cobertura (tomates, queijo, presunto, cogumelos)	250-300 g (2 pçs)	450 W + Grelhador	8-9	-	Coloque 2 cacetes congelados lado a lado na grelha. Depois de grelhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
Gratinar (vegetais ou batatas)	400 g	450 W + Grelhador	13-14	-	Coloque os alimentos a gratinar congelados num prato de pirex redondo pequeno. Coloque o prato na grelha. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
Massa (canelones, macarrão, lasanha)	400 g	-	600 W + Grelhador (14-15)	Grelhador apenas (2-3)	Coloque a massa congelada num pirex pequeno de vidro rectangular e raso. Coloque o prato directamente no prato giratório. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
Nuggets de frango	250 g	450 W + Grelhador	5-5½	3-3½	Coloque os nuggets de frango na grelha. Vire a comida depois do primeiro passo.
Batatas no forno	250 g	450 W + Grelhador	9-11	4-5	Coloque as batatas uniformemente no papel vegetal na grelha inferior.

PORTUGUÊS

PORTUGUÊS

Guia do grelhador para alimentos frescos

Pré-aqueça o grelhador com a função Grelhador durante 3-4 minutos. Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como indicações para grelhar.

Alimentos frescos	Dose	Potência	Tempo para o primeiro lado (min)	Tempo para o segundo lado (min)	Instruções
Tostas	4 pçs (cada 25 g)	Apenas grelhador	4-5	4½-5½	Coloque as tostas, lado a lado, na grelha.
Pãezinhos (cozidos)	2-4 peças	Apenas grelhador	2-3	2-3	Coloque os pãezinhos, com a parte de baixo virada para cima, em círculo no prato giratório.
Tomates grelhados	200 g (2 pçs) 400 g (4 pçs)	- -	300 W + Grelhador (4½-5½) 300 W + Grelhador (7-8)	Grelhador apenas (2-3) Grelhador apenas (2-3)	Corte os tomates ao meio. Coloque queijo por cima dos tomates. Coloque em círculo num prato de pirex raso. Coloque o prato na grelha.
Tosta havaiana (fiambre, ananás e fatias de queijo)	2 pçs (300 g)	450 W + Grelhador	3½-4	-	Torre as fatias de pão primeiro. Coloque a tosta com a cobertura na grelha. Coloque 2 fatias de tosta, lados opostos, directamente na grelha superior. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
Batatas assadas	250 g 500 g	600 W + Grelhador 600 W + Grelhador	4½-5½ 8-9	- -	Corte ao meio as batatas. Coloque-as em círculo na grelha com a parte cortada voltada para o grelhador.
Pedaços de frango	450-500 g (2 pçs)	300 W + Grelhador	10-12	12-13	Tempere os pedaços de frango com óleo e adicione condimentos. Coloque-os em círculo com os ossos virados para o centro. Coloque um pedaço de frango no centro da grelha. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
Costeletas de borrego/bifes (médio)	400 g (4 pçs)	Apenas grelhador	12-15	9-12	Unte as costeletas de borrego com óleo e adicione condimentos. Coloque-as em círculo na grelha. Depois de grelhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
Costeletas de porco	250 g (2 pçs)	-	300 W+ Grelhador 7-8	Grelhador apenas 6-7	Unte as costeletas de porco com óleo e adicione condimentos. Coloque-as em círculo na grelha. Depois de grelhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
Maçãs assadas	1 maçã (aprox. 200 g) 2 maçãs (aprox. 400 g)	300 W + Grelhador 300 W + Grelhador	4-4½ 6-7	- -	Retire o caroço das maçãs e coloque passas e doce. Coloque lascas de amêndoa por cima das maçãs. Coloque as maçãs num prato de pirex raso. Coloque o prato directamente no prato giratório.

DERRETER MANTEIGA
Coloque 50 g de manteiga num prato de vidro fundo e pequeno. Tape com uma tampa de plástico. Aqueça durante 30-40 segundos a 800 W até que a manteiga esteja derretida.

DERRETER CHOCOLATE
Coloque 100 g de chocolate num prato de vidro fundo e pequeno. Aqueça durante 3 a 5 minutos a 450 W até que o chocolate fique derretido. Mexa uma vez ou duas enquanto está a derreter o chocolate. Utilize luvas para retirar os alimentos!

DERRETER MEL CRISTALIZADO
Coloque 20 g de mel cristalizado num prato de vidro fundo e pequeno. Aqueça durante 20 a 30 segundos a 300 W até que o mel esteja derretido.

DERRETER GELATINA
Coloque folhas de gelatina (10 g) durante 5 minutos em água fria. Coloque a gelatina escorrida num pirex de vidro pequeno. Aqueça durante 1 minuto a 300 W. Mexa depois de estar dissolvida.

COBERTURA GLACÉ (PARA BOLOS)
Misture a cobertura instantânea (aproximadamente 14 g) com 40 g de açúcar e 250 ml de água fria. Cozinhe sem tampa num pirex de vidro durante 3½ a 4½ minutos a 800 W, até que a cobertura glacé fique transparente. Mexa duas vezes enquanto está a dissolver.



COZINHAR DOCE
Coloque 600 g de fruta (por exemplo, bagas diversas) num pirex de vidro com um tamanho adequado e tampa. Adicione 300 g de açúcar para compota e mexa bem. Cozinhe com tampa durante 10-12 minutos a 800 W. Mexa várias vezes durante a cozedura. Coloque directamente em frascos de doce pequenos com tampa de rosca. Deixe repousar com tampa durante 5 minutos.

COZINHAR PUDIM
Misture o pó do pudim com açúcar e leite (500 ml) seguindo as instruções do fabricante e mexa bem. Utilize um pirex de vidro de tamanho adequado com tampa. Cozinhe com tampa durante 6½ a 7½ minutos a 800 W.
Mexa várias vezes enquanto está a cozinhar.

TORRAR AMÊNDOAS
Distribua 30 g de amêndoas lascadas uniformemente num prato de cerâmica de tamanho médio. Mexa várias vezes enquanto está a torrar durante 3½ a 4½ minutos a 600 W. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos no forno. Utilize luvas para retirar os alimentos!

LIMPAR O FORNO MICRO-ONDAS

Deve limpar regularmente as seguintes peças do forno micro-ondas para evitar a acumulação de gorduras e pedaços de alimentos:

- Superfícies interiores e exteriores
- Porta e fechos da porta
- Prato giratório e anel de roletes

☛ Certifique-se SEMPRE de que os fechos da porta estão limpos e de que a porta fecha correctamente.

☛ Se não mantiver o forno limpo, a superfície pode deteriorar-se e afectar o electrodoméstico, resultando em situações de perigo.

1. Limpe as superfícies exteriores com um pano macio e humedecido em água morna e detergente. Enxagúe e seque.
2. Limpe quaisquer salpicos ou manchas nas superfícies interiores ou no anel de roletes com um pano com detergente. Enxagúe e seque.
3. Para retirar pedaços de alimentos endurecidos e eliminar cheiros, coloque uma chávena de sumo de limão no prato giratório e ligue o micro-ondas durante dez minutos na potência máxima.
4. Sempre que for necessário, lave o prato na máquina de lavar louça.

NÃO molhe as aberturas de ventilação. **NUNCA** utilize produtos abrasivos nem solventes químicos. Tenha cuidado sobretudo quando limpar os fechos da porta para garantir que nenhuma partícula:

- fica acumulado
- impeça a porta de fechar correctamente

Limpe a cavidade do forno micro-ondas após cada utilização com um detergente suave, mas deixe o forno micro-ondas arrefecer antes de o limpar para evitar ferimentos.



PORTUGUÊS



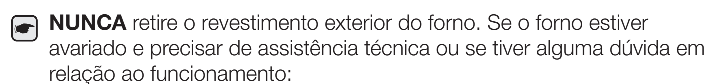
PORTUGUÊS

GUARDAR E REPARAR O FORNO MICRO-ONDAS

Deve tomar algumas precauções simples quando armazenar ou mandar reparar o forno micro-ondas.
Não deve utilizar o forno se a porta ou os fechos da porta estiverem danificados:

- dobradiças partidas
- fechos deteriorados
- revestimento do forno amolgado ou deformado

Só um técnico qualificado de assistência a micro-ondas deve efectuar as reparações



NUNCA retire o revestimento exterior do forno. Se o forno estiver avariado e precisar de assistência técnica ou se tiver alguma dúvida em relação ao funcionamento:

- retire a ficha da tomada
- contacte o centro de assistência pós-venda mais próximo

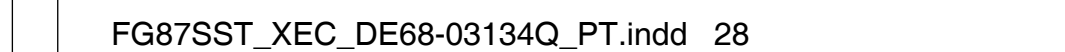
Se quiser armazenar o forno temporariamente, escolha um local seco e sem pó.
Motivo: o pó e a humidade podem afectar de forma adversa o funcionamento das peças do forno.

Este forno micro-ondas não se destina a uso comercial.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

A SAMSUNG esforça-se sempre por melhorar os seus produtos. As características técnicas e as instruções do utilizador estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.

Modelo	FG88S / FG87S
Fonte de alimentação	230 V ~ 50 Hz
Consumo de energia	
Micro-ondas	1200 W
Grelhador	1100 W
Modo combinado	2300 W
Potência de saída	100 W / 800 W (IEC-705)
Frequência de funcionamento	2450 MHz
Magnetrão	OM75P (31)
Método de arrefecimento	Motor da ventoinha de arrefecimento
Dimensões (L x A x P)	
Exterior	489 x 275 x 392 mm
Cavidade do forno	330 x 211 x 324 mm
Volume	23 litros
Peso	
Líquido	14,5 kg aprox.





NOTA

NOTA





DÚVIDAS OU COMENTÁRIOS

PAÍS	CONTACTE-NOS	OU VISITE-NOS ONLINE EM
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030 - 6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	
GERMANY	01805 - SAMSUNG (726-7864 € 0,14/Min) aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. € 0,42/Min)	
ITALIA	800-SAMSUNG (726-7864)	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815-56 480	
PORTUGAL	808 20-SAMSUNG (808 20 7267)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG (7267864, CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch www.samsung.com/ch_fr/(French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

N.º de código: DE68-03134Q